MITSUBISHI

三菱 IH クッキングヒーター

形名

トッププレート幅60cm	トッププレート幅75cm
CS-G38DS	CS-G38DWS
CS-KMG05BDSTA	CS-KMG05BDSWTA
CS-KMG05BDTA	

取扱説明書 家庭用

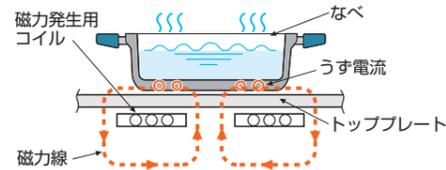
製品登録のご案内

三菱電機では、ウェブサイトでのアンケートにお答えいただくと、お客さまに役立つ各種サービスをウェブサイトにて利用できる「製品登録サービス」を実施しております。
詳しくはホームページをご覧ください。
www.MitsubishiElectric.co.jp/mypage

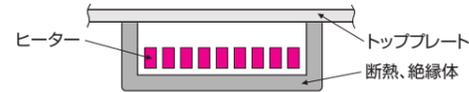
- ご使用の前に、この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- 「保証書」は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受取りください。
- 「取扱説明書」と「保証書」は大切に保存してください。
- お客様ご自身では据付ないでください。（安全や機能の確保ができません。）

※ この商品は日本国内専用で、外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This appliance is designed for use in Japan only and cannot be used in any other country.
No servicing is available outside of Japan.

IH（電磁誘導加熱）とは

トッププレートの下の磁力発生用コイルに電流が流れると磁力線が発生し、その磁力線によってなべ底にうず電流が発生します。そのうず電流となべ底との電気抵抗によってなべ底自体が発熱します。

ラジエントヒーターとは

ヒーターの発熱（赤熱）でなべを加熱します。

- IHヒーターで使えないほとんどのなべが使えます。
- ヒーターを切った後、余熱を利用できます。

安全機能について

地震感知機能
約震度5以上のゆれを感知するとすべての動作が自動停止し、電源が切れます。
※自動停止後は、再度電源を「入」にすると使用できます。

切り忘れ防止機能
切り忘れても最後の操作から約45分がすぎると、自動的にヒーターが切れます。
※切り忘れ自動停止機能はヒーターごとに対応しています。
※グリルはスタート時に時間を設定するので、指定時間で切れます。

小物検知機能
IHヒーターにスプーンやナイフなどの金属小物が置かれても、検知して加熱しません。

チャイルドロック（いたずら防止）
すべてのヒーターが使えないようロックできます。

中央ヒーターロック（誤操作防止）
中央ヒーターだけを使えないようにロックできます。

温度過昇防止機能（IHヒーター、中央ヒーター、グリル）
なべ底やグリル庫内が高温になりすぎないように、自動で火力をコントロールします。
※特に予熱時や炒め物中にはたらくことがあります。温度が下がると自動でまた加熱し始めます。

空焼き自動停止機能
IHヒーターで温度が上がりすぎたときにはたらきます。

なべなし自動停止機能
IHヒーターになべを置かなかったり、はずしたままにすると約1分後に自動でヒーターが切れます。

高温注意ランプ
電源スイッチを切った後も、トッププレートやグリルの扉が熱い間は点灯してお知らせします。

操作手順・表示について

- 操作手順は……………… 1 2 3
- 表示ランプの点灯は……………… ●
- IHヒーターの通常加熱時は……………… （表示が回る）
- 表示ランプの点滅は……………… や
- 表示ランプの色は……………… 赤： 青： ピンク： 消灯：

もくじ

安全のために必ずお守りください

●誤った取扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の表示で区分して説明しています。

誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷などに結びつく可能性があるもの

誤った取扱いをしたときに、軽傷または家屋・家財などの損害に結びつくもの

●図記号の意味は次のとおりです。

	禁止
	接触禁止
	水かけ禁止
	分解禁止
	指示に従い実行する

⚠警告

調理中に必ず守ること！

揚げ物をするときは、次のことを守らないと、油は炎がなくても発火のおそれがあります 左右ヒーター

●揚げ物調理中はそばを離れない 禁止

●油の量は500g（約560mL）未満では調理しない 禁止

●必ず付属の天ぷらなべを使う

※なべ底がそったり変形しているものは使わない（なべ底のそりは0.5mm以下のものを使う）

●付属の天ぷらなべは加熱部の中央に置く

●IHヒーターの揚げ物キーを使う

火災の原因

炒め物と焼き物をするときは、次のことを必ず守る

●そばを離れない

●加熱しすぎない（予熱の火力は弱めにする）

少量の油を使うため、油温が急激に上がり発煙・発火の原因

高温注意ランプが点灯中はトッププレート、その周辺の金属部分やなべに触れない 接触禁止

高温のためにやけどの原因

※調理時間が短いと温度検知が間に合わず、高温注意ランプが点灯しない場合があります。
調理中や調理後、高温注意が点灯していなくてもトッププレートが高温の場合があるのでやけどに注意してください。
（高温注意ランプP12、13）

⚠警告

水や可燃物・危険なものを避ける！

本体（吸気口、排気口など）に水をかけない 水かけ禁止 全体

漏電・ショート・火災・感電・故障の原因

可燃物を近づけない 禁止 中央ヒーター

火災・感電・けがの原因

※新聞・雑誌・ふきんなど燃えやすいものをトッププレートの上や吸気口、排気口の上に置かない。

中央ヒーターの上になべ以外の物を置かない 禁止 中央ヒーター

火災の原因

トッププレートの上に、缶詰、湯たんぽ、各種汚れ防止カバー、アルミホイル、アルミ製レトルトパック、ボンベおよびカセットコンロやその他の電気製品などを置かない 禁止 左右ヒーター 中央ヒーター

誤って加熱した場合、火災・爆発・やけどなどの原因

なべなどの下に紙や各種汚れ防止カバーなどを敷いて使用しない 禁止

なべなどの熱で紙などがこげたり、安全機能が正しくはたらかず発煙・発火の原因

※各種汚れ防止カバーとは、トッププレートとなべやフライパン等との間に敷き、トッププレートの汚れを防ぐために使うもの。

分解・改造・修理はしない 分解禁止 全体

火災・感電・けがの原因
修理はお買上げの販売店またはお近くの「三菱電機ご相談窓口・修理窓口」にご相談ください。

子供など取り扱いに不慣れなかただけで使わせたり、幼児に触れさせたりしない 禁止 全体

感電・けが・やけどの原因
※使用後は、触れたり当たらないようにグリル扉を閉める。

トッププレートに衝撃を加えない 禁止

万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと過熱や異常動作・感電の原因
※このような場合は、ただちに使用をやめ、専用回路のブレーカーを「切」にして修理を依頼する。
［トッププレートはガラス製です。上にのったり、物を落としたりしないでください。また、傷がつくと割れの原因になります。］

使用後は電源スイッチを「切」にする 指示に従う 全体

火災の原因
※長期不在のときは、ブレーカーを「切」にする。

吸気口、排気口やすき間に、ピンや針金などの金属類や異物を入れない
吸気口、排気口に指を入れない 禁止 全体

火災・感電・けがの原因

異常・故障時には、ただちに使用を中止する

火災・感電・けがの原因
※下記のような場合は、ただちに使用をやめ、専用回路のブレーカーを「切」にして修理を依頼する。
［異常・故障例］
・こげくさいにおいがする
・触れるとビリビリ電気を感じる
・トッププレートにひびが発生した
・その他の異常、故障がある

水や調理物を加熱していると、突然沸騰して飛び散ることがあるため、加熱前によくかきまぜる 左右ヒーター 中央ヒーター

特に、だし汁・みそ汁・カレー・牛乳などの汁物には注意する。
やけど・けがの原因

⚠注意

本体上面、ヒーターの取り扱いはていねいに！

本体前方に物を置かない

火災の原因

禁止

中央ヒーターの上に直接食材をのせて焼かない

発火・異常動作の原因

禁止

上面操作部や火力ランプの上に、高温のなべなどを置かない

熱による変形・変色の原因

禁止

IHヒーター・中央ヒーターの上に下記のものを置いたまま通電しない

・吸・排気カバー
・スプーンなどの金属製小物
・グリル受け皿
加熱してやけどの原因

禁止

なべを不安定な状態で使用しない

トッププレートのふちにのり上げた状態で使うと、本体損傷や落下などにより、けが・やけどの原因

禁止

使用中、使用直後の高温に注意！

グリル高温注意ランプが点灯中は、グリル扉とその周辺の金属部に触れない

接触禁止

高温のためにやけどの原因
※グリル調理時間が短いと温度検知が間に合わず、グリル高温注意ランプが点灯しない場合があります。調理中や調理後、グリル高温注意ランプが点灯していなくてもグリル扉やその周辺が高温の場合があるのでやけどに注意してください。
(グリル高温注意ランプ➡P13)

排気口や吸気口をふさいだり、排気口付近に手、顔、なべの取っ手を近づけない

禁止

キッチンや本体内部が過熱して火災・やけど・故障の原因

お手入れは冷えてから行う

やけどの原因

揚げ物調理は、油に注意！

他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使用しない

禁止

油温度調節機能がはたらかず、異常加熱し火災の原因

揚げ物調理中は中央ヒーターを使わない

禁止

揚げ物調理中に飛び散った油が、通電中の中央ヒーター（ラジエントヒーター）につくと発火・火災の原因

揚げ物調理中は飛び散る油に注意する

油に注意

油が飛び散ってやけどの原因

※油の飛び散りは材料の下ごしらえなどで少なくできる。
(➡P25「油の飛び散りを少なくするために」)

油煙が多く出たら電源スイッチを「切」にする

スイッチを切る

油が高温になっているため続けて加熱すると発火し、火災の原因

グリル調理について

調理中は本体から離れない

調理物が発火して火災の原因

離れない

必要以上に加熱しない

加熱しすぎると発火の原因

禁止

扉を引き出したときに、上から強い力を加えない

扉や受け皿が落下してけがをしたり器具を破損する原因

禁止

グリル用の小石などは使わない

発煙・発火・やけどの原因

禁止

吸・排気カバーの上にものを置かない

グリル取っ手が熱くなり、やけどの原因。また、本体内部の温度が上がり、故障の原因

禁止

必ず受け皿を使用する

火災の原因

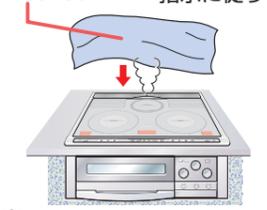
**使用後は必ずお手入れをする
受け皿やグリルあみなどについた油分は残さず洗い落とす
続けて焼くときは、受け皿にたまった油を捨て、汚れをきれいに落としてから次を焼く**

お手入れする

受け皿などに調理くずや油分が残ったまま調理すると発煙・発火の原因
※グリルあみにアルミホイルをセットするとお手入れが簡単です。
(アルミホイルのセットのしかた➡P27)

調理物が発煙・発火した場合はすぐに電源スイッチを切り、次の手順で消火する

指示に従う

1 電源スイッチを切る
2 吸・排気カバー全体をぬれたタオルでふさぐ
※このとき扉の周囲から煙が出ます。
●炎が消えるまで扉を引き出さない。
(空気が入り、炎が大きくなります。)

扉（ガラス窓）に水をかけない。

（ガラスが割れます。）

指示に従う

決められたやりかた以外では加熱しない！

IHヒーターでアルミ製容器（うどんなどが入った簡易なべ）を加熱しない

容器が赤熱したり、穴があいてやけどの原因
※中央ヒーター（ラジエントヒーター）で加熱するか、なべに移して加熱してください。

禁止

空だきをしたり、加熱しすぎない

なべの温度が上がり、やけどや調理物の発火の原因。なべのそり、変形、トッププレートの破損の原因

禁止

医療用ペースメーカーをお使いの方が、本製品をご使用される場合は、医療用ペースメーカーの取扱説明書および担当医師の指示に従う

医師と相談

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがある。

調理以外の目的で使用しない

火災の原因

禁止

火気を近づけない

感電・漏電の原因

禁止

ご使用の前に

はじめてお使いになるときに

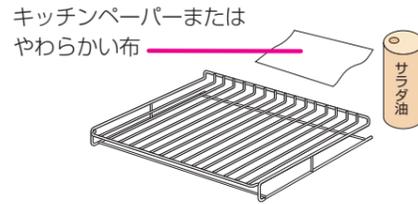
●グリルあみをご使用の前に

使いはじめる前に、水洗いして（乾燥させてから）サラダ油など食用油をうすくぬってください。
（グリルあみに調理物がこびりつくのを防ぎます。）

1．水洗いをする。
※ナイロンたわしなどのかたいものは使わない。（グリルあみ表面を傷つける原因）
※研磨材入りの洗剤は使わない。（グリルあみ表面を傷つける原因）

2．キッチンペーパーなどで水分をよくふき取る。
※または自然乾燥させてください。

3．サラダ油など食用油をグリルあみ全体にぬる。
※キッチンペーパーややわらかい布を使う。

キッチンペーパーまたは
やわらかい布
サラダ油

使いはじめる前に、スポンジに台所用中性洗剤をつけて洗い、すすいで水気をよくふいてから使ってください。

ヒーターの火力・使用制限について

●総消費電力が5800Wを超えないように、左右IHヒーターの最大火力を自動的に調節します。

3つのヒーターを同時に使うと、左右IHヒーターの最大火力が制限される場合があります。このとき、IHヒーターの火力を上げようとしても、ブザーが鳴って受けつけません。

左IHヒーター	右IHヒーター	中央ヒーター	グリル
「8」（2500W）	「7」（2000W）	1200W	—
「7」（2000W）	「8」（2500W）	1200W	—
「8」（2500W）	「4」（ 750W）	—	2300W
「7」（2000W）	「5」（1000W）	—	2300W
「6」（1500W）	「6」（1500W）	—	2300W
「5」（1000W）	「7」（2000W）	—	2300W
「4」（ 750W）	「8」（2500W）	—	2300W

※3kW機能（右IHヒーター）使用中、2000Wまで火力が制限されることがあります。
　他のヒーターを切るなどして総消費電力が5800W以内におさまると、自動的に3kWに復帰します。

●中央ヒーターとグリルは同時に使えません。

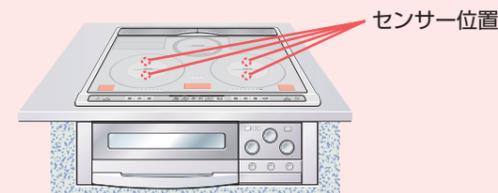
中央ヒーターの火力ランプが青に点灯している状態ではグリルが使えません。中央ヒーターの火力ダイヤルを押し込んでからグリルを設定してください。

●高火力（2500W、2000W）や3kW機能を使っているときは温度過昇防止機能がはたらいて、自動的に温度調節をすることがあります。そのため常に高火力を維持できるとは限りません。
加熱のしすぎによるフライパン・なべの変形や発煙・発火を防止するためです。

お願い

●トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。
（磁力線により本製品が故障する原因）

●使用中は磁力線が出ているため、下記のような磁気に弱いものは近づけないでください。
- キャッシュカード、自動改札用定期券、カセットテープなど（記録が消えるおそれがある。）
- ラジオ、テレビなど（受信障害を及ぼすことがある）

●IHヒーターの中心あたりに温度を検知するセンサーが取り付けてあります。センサーの性能を高めるためにシリコンが塗られており、トッププレートの内側にしみのように見えることがありますが異常ではありません。

●吸気口、排気口などに水などの液体が入った場合、故障の原因になることもあります。多量に入ってしまった場合、または本体が動作しなくなった場合は、お買上げの販売店またはお近くの「三菱電機修理窓口」にご相談ください。

●なべ底・トッププレートについた汚れや異物は落としてから調理してください。
（汚れや異物がついたまま調理すると、なべ底とトッププレート（ガラス面）がくっつき、割れの原因）

●害虫（ゴキブリ）などが製品内に侵入すると、故障の原因になります。適切な環境下でご使用ください。

●市販のIHヒーター用感熱プレート※は使わないでください。（本体故障の原因）
※鉄などでできた板状のもので、IHヒーターに直接のせて加熱する。その熱を利用して、IHヒーターでは使えない素材のなべを加熱するもの。

●グリル受け皿に水は入れないでください。（庫内に水がこぼれた場合、本体内部に水が入って本体故障の原因）

●キャビネット（本体下側）に調味料・食品などを置かないでください。（熱による変質の原因）

●多量にふきこぼした場合、キャビネット（本体下側）にふきこぼしたものがたれることがあります。この場合、本体とキャビネットのお手入れをしてください。

各部のなまえと機能

本　体

排気カバー（排気口）
グリルの排気が出ます。

左IHヒーター　2500W
【揚げ物機能】
油温度調節機能で設定温度にすばやく復帰します。揚げ物がカラッとおいしく揚がります。
【切タイマー】
10秒～1時間30分（最大5時間）までセットできます。
※揚げ物機能には使えません。
※火力によって設定できる時間が異なります。

ワイドグリル（両面焼き）2000W
※別に脱煙ヒーター300W

大きな庫内は、幅31cm、奥行き24.5cm、最大高さ6cmまで入ります。
水をはらないので、魚をこんがり焼き上げます。また、ピザ皿・キッシュ皿などを使えばオーブン感覚でメニューの幅が広がります。
【自動ロースター】
「姿焼」「切身」「小魚」「つけ焼」からメニューを選ぶと自動で焼きます。※グリル（手動）でお好みに焼くこともできます。
【オーブン機能】
150～250℃（10℃刻み）で温度の設定ができます。
【切タイマー（焼き時間の設定）】
焼き時間はグリルは25分まで、オーブンは45分まで設定できます。
※自動ロースターは、焼き時間の設定はできません。
【脱煙機能】
脱煙フィルター（パラジウム触媒）で、グリルから出る煙を大幅にカットします。

取っ手

扉

中央ヒーター（ラジエントヒーター）1200W
IHヒーターで使えないなべが使えます。
【切タイマー】
1分～1時間30分（最大5時間）までセットできます。
※火力によって設定できる時間が異なります。

トッププレート

吸気カバー（吸気口）

右IHヒーター 2500W（3kWキー 3000W）
【3kW機能】
3kWの高火力ですばやくお湯を沸かします。
1～10分（1分きざみ）の切タイマーになっているので、水の量に合わせて設定できます。
【揚げ物機能】
油温度調節機能で設定温度にすばやく復帰します。
揚げ物がカラッとおいしく揚がります。
【切タイマー】
10秒～1時間30分（最大5時間）までセットできます。
※揚げ物機能や3kW機能には使えません。
※火力によって設定できる時間が異なります。

なべ位置マーク（4カ所）
目の不自由な方のために設けています。
（なべを置くめやす）

上面操作部

電源オートオフ機能
調理後、操作をしないで45分がたつと自動で電源が切れます。

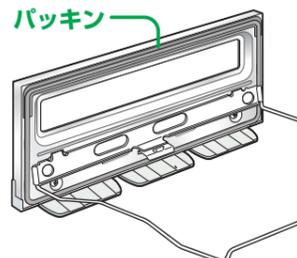
前面操作部

グリルあみ

受け皿

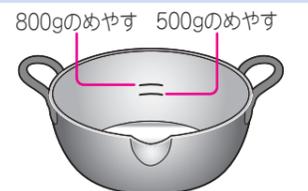
受け皿枠

パッキンは消耗品です。次のような場合は交換が必要です。
①柔軟性がなくなった
②ひびが入り、さけた
③グリル扉の周辺から煙が多く出るようになった

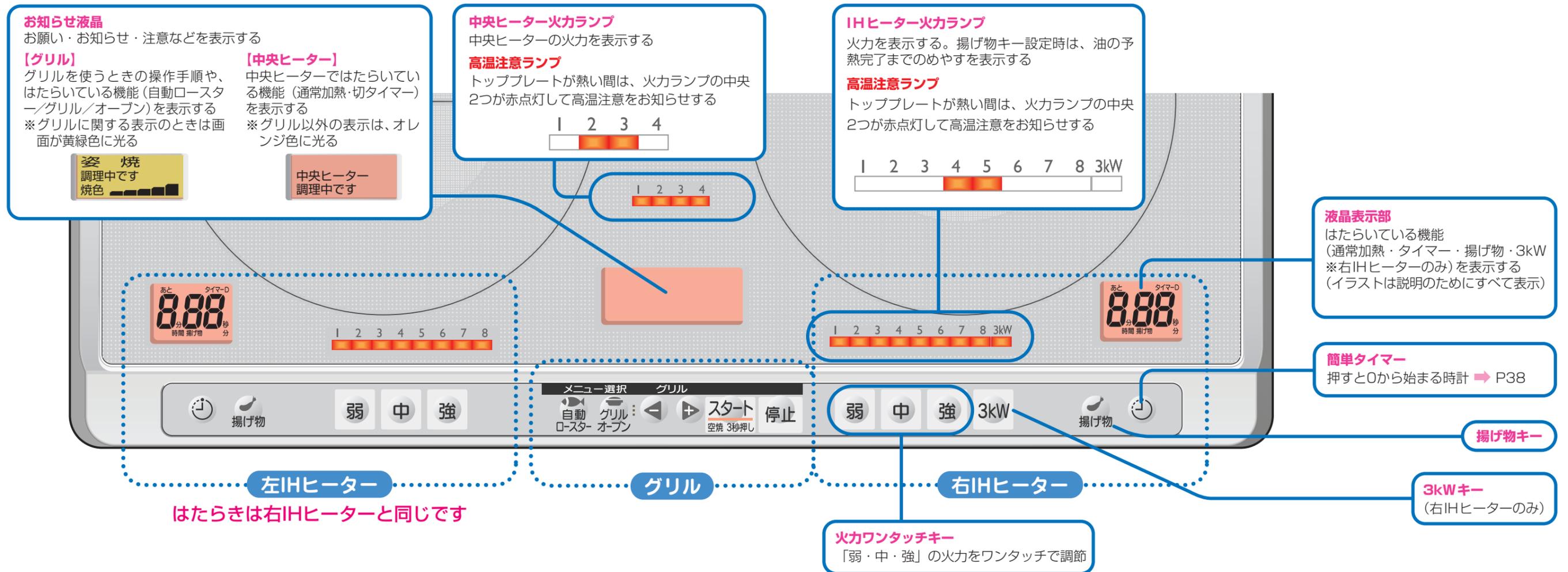
交換については、お買上げの販売店にお問い合わせください。
〔追加購入するとき〕
品番：M26 595 054RG
品名：パッキン

グリルあみをセットするとき、向きに注意する。

※グリルあみは消耗品です。
塗装がいたんだ場合は、お買上げの販売店にお問い合わせください。
〔追加購入するとき〕品番：M26 555 349
品名：グリルあみ

付 属 品

天ぷらなべ〔1個〕
〔追加購入するとき〕
品番：CS-100667
品名：天ぷらなべ

操作部のなまえとはたらき

上面操作部・表示部

⚠注意

●上面操作部や火力ランプの上に、高温のなべなどを置かない。
（熱による変形・変色の原因）

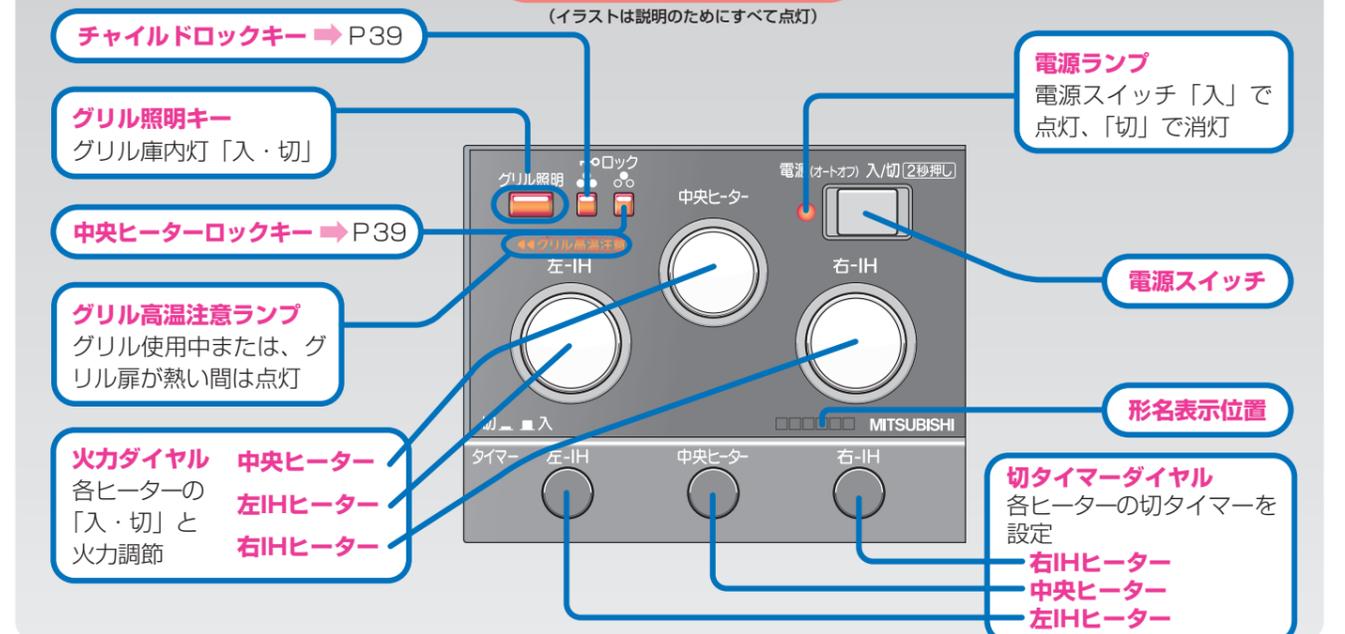
お知らせ

●液晶表示部の上に高温のなべなどを置くと、液晶表示部が黒くなることがあります。
黒くなった場合は、なべなどをおろし、放置してください。しばらくするともとに戻ります。

●調理中、液晶表示部がトッププレート内側からくもることがあります。
しばらくするとくもりが消えますので、そのままご使用ください。

●火力調節やメニュー選択のめやすに、基準火力（メニュー）を設けています。
基準火力（メニュー）ではブザーが長めに鳴ります。

※基準火力（メニュー）

左右ＩＨヒーター	「4」
中央ヒーター	「3」
自動ロースターメニュー	「姿焼」
自動ロースターの焼色調節	「標準」
オーブン温度	「170」℃
揚げ物の油温度設定	「180」℃

使えるなべ・使えないなべ

なべの材質

なべの種類		左右IHヒーター		中央ヒーター	
■鉄、鉄鋳物、鉄ホーロー（耐熱性）		○	・ホーローなべは、空焼きしたりこげつかせないようにする。（ホーローがとけて焼きつき、トッププレート損傷の原因）	○	・ホーローなべは、空焼きしたりこげつかせないようにする。・ホーロー加工された魚焼き器・あみは使えない。（ホーローがとけて焼きつき、トッププレート損傷の原因）
■ステンレス	18-0 ※磁石がよくつく	○		○	
	18-8 18-10	△	・火力が弱くなる。・厚さ1mm以上のものは、使えない場合がある。	○	
■多層なべ ■貼り付けなべ（なべの底にステンレスなどを貼り付けている）		△	・火力が弱くなったり、使えないものがある。※多層で間に鉄をはさんでいるものや、底が18-0ステンレスのものは使える。	○	
■溶射なべ（なべの底に鉄などをコーティングしている）		△	・なべの底の材質により火力が弱くなったり、使えないものがある。		
■陶磁器（土なべなど）		×	・「IHヒーターで使える」と表示されていても、IHヒーターでは使わない。※形状などによっては、本製品が故障します。	△	・土なべの底に脚があるものは、加熱できない。・土なべを引きずらない。（土なべの底でトッププレートを傷つけ、割れの原因）
■銅、アルミ		×		○	
■耐熱ガラス		×		△	・超耐熱ガラス製なべ以外は使えない。（割れることがある）

警告
- ●揚げ物調理は必ず付属の天ぷらなべを使う
- ●付属の天ぷらなべの底のそりは0.5mm以下のものを使う（火災の原因）

なべの形状

左右IHヒーター

○ ■底が平らで、底の平らな部分の直径が12～27cmのもの。
・27cm以上のものは、熱が伝わりにくくなり、調理が上手にできないことがある。
※圧力なべも使えます。
（IHヒーターは火力が強いので火力を上げすぎないでください。）

× ■底に3mm以上のそりや脚があるもの
■底の丸いもの（中華なべなど）
■底の直径が12cm未満のもの

※安全機能が正しくはたらかない、火力が弱くなったり、入らない場合があります。

お知らせ
- ●底がうすいものは、底が変形することがあります。低めの火力で使ってください。
- ●底がうすいものや底がそっているものは、強火で予熱すると赤熱する場合があります。

中央ヒーター

○ ■底が平らで厚手のもの
■底の平らな部分の直径が12～19cmのもの

× ■底に3mm以上の凸凹があるもの（ラジエントヒーターの温度調節機能がはたらき、ヒーターが赤くなったり消えたりするため調理が上手にできない）

新しいなべを購入するときは…

- ●左記マークのあるなべをおすすめします。
  ※財団法人「製品安全協会」が認定したIHクッキングヒーター（200V）対応の商品です。
  ※100V対応のなべは使えません。
- ●**左記マークのないなべは「IHヒーターで使える」と表示されていても、火力が弱かったり、火力が入らない場合があります。**

お知らせ
- ●同じ火力設定でも、なべの材質、形状、大きさなどによっては消費電力が異なったり、加熱状態が異なったりします。

IHヒーターで使えるなべの見わけかた

なべに水を入れ、IHヒーターの中央に置く

1 「入」にする
（ピッと鳴るまで押す）
2 押し出す
火力ランプは消灯したままです。

3 左右どちらかに回す
火力ランプ1～8を青に点灯させます。

4 弱 中 強 いずれかを押す

○ **使えるなべ**
火力ランプが点灯し、なべが加熱されます。
〔例〕 中 を押したとき
使えるなべと見わけても、材質や形状によって火力が弱くなる場合があります。

× **使えないなべ**
火力ランプが点滅します。なべなし自動停止機能がはたらいて、加熱されません。
約1分後にブザーが鳴って、自動的にヒーターが切れます。

5 終わったら 押し込み → 「切」にする

準備

1 なべに材料を入れる

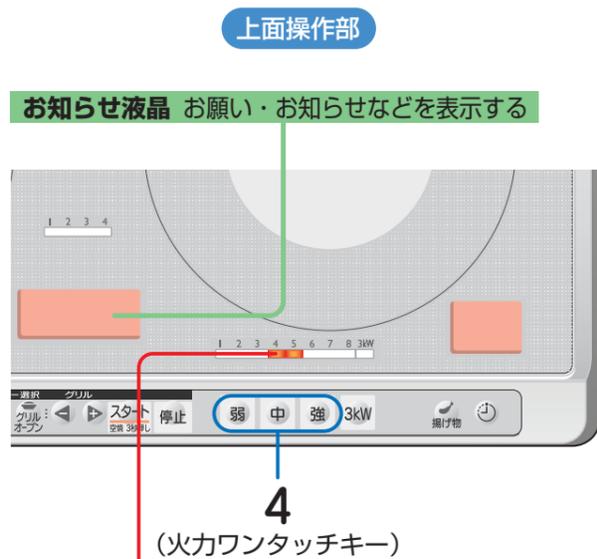
2 なべをIHヒーターの中央に置く

ここでは、右IHヒーターを使用して説明します。

⚠警告

●炒め物と焼き物をするときは、
・そばを離れない
・加熱しすぎない（予熱の火力は弱めにする）
（油の温度が急激に上がり、発煙・発火の原因）

●**水や調理物を加熱していると、突然沸騰して飛び散ることがあるため、加熱前によくかきまぜる。**
特に、だし汁・みそ汁・カレー・牛乳などの汁物には注意する。
（やけど・けがの原因）

使う

高温注意
火力ランプがつぎのように点灯しているときは、トッププレートに触れない。

手順はつぎのページ ➡

1 「入」にする（ピッと鳴るまで押す）

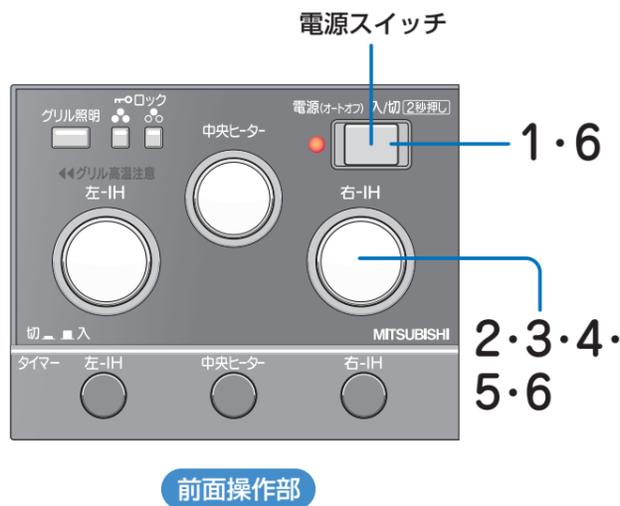
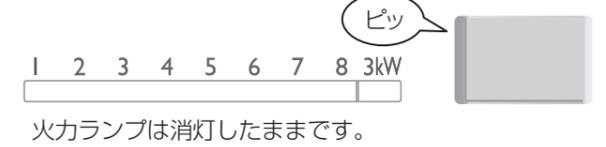
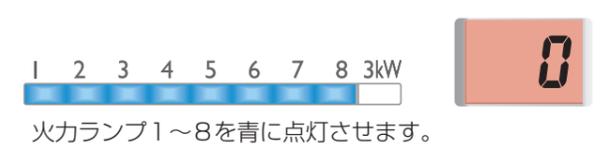
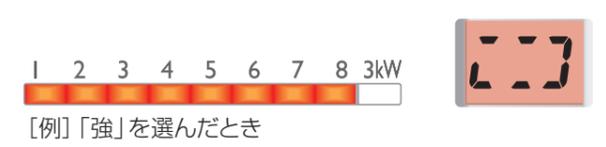
2 押し出す

火力ランプは消灯したままです。

3 左右どちらかに回す

火力ランプ１～８を青に点灯させます。

4 弱 中 強 押して
火力を選ぶ

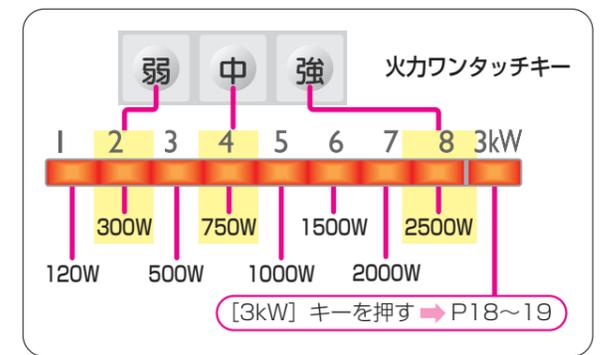
［例］「強」を選んだとき

●火力ダイヤルを回して火力を選ぶとき
手順3から約1秒おいてから再度火力ダイヤルを回してください。「4」（750W）で加熱が始まります。

お好みで

回して
火力を調節する
こまかい火力調節ができます。

5 調理する

6 終わったら

押し込み

➡ 「切」にする

お願い

●**煮込み料理をするときは、火力を弱めにして、ときどきかきまぜてください。（こがさない）**
具材（特に大根、じゃがいも、こんにゃくなど）がなべ底にはりついて、部分的にこげつくことがあり、こげた部分が空焼きのようになります。ホーローなべでは、なべ底のホーローがとけてトッププレートにくっつき、トッププレートの傷つき・割れの原因になります。

お知らせ

●火力ダイヤルを押し出しただけでは、火力ワンタッチキーは受けつけません。火力ダイヤルを回して火力ランプを青にしてください。

準備

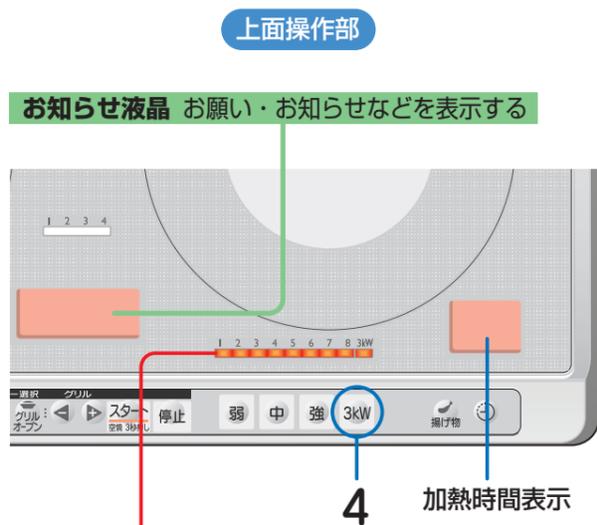
1. なべに水を入れる
2. なべを右IHヒーターの中央に置く

⚠警告

●加熱前によくかきまぜる。
加熱していると、突然沸騰して飛び散ることがあります。
（やけど・けがの原因）

お願い

●炒め物、焼き物をしないでください。
（なべやフライパンの変形の原因）
●湯を沸かすとき、沸騰したら火力を下げてください。
（ふきこぼれの原因）
●ゆで物は、様子を見て火力を下げてください。
（ふきこぼれの原因）
●3kW機能でなべ・フライパンの予熱や空焼きをしないでください。
（発煙・発火の原因、なべやフライパンの変形の原因）

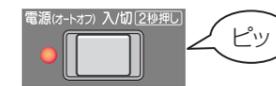
使う

高温注意
火力ランプがつぎのように点灯しているときは、トッププレートに触れない。
| 2 3 4 5 6 7 8 3kW

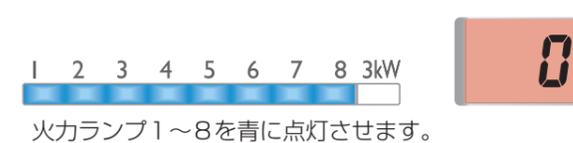
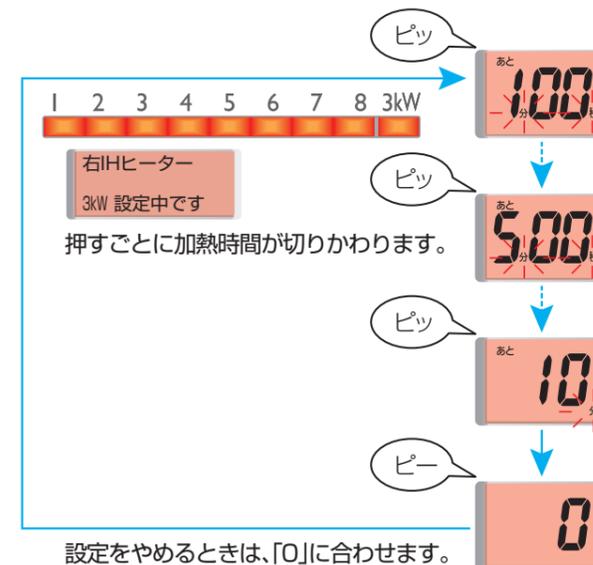
お知らせ

●3kW機能を使っているときは、右IHヒーターの揚げ物機能、切タイマー、簡単タイマーは使えません。
●火力ダイヤルを押し出しただけでは、3kWキーは受けつけません。火力ダイヤルを回して火力ランプを青にしてください。

手順はつぎのページ ➡

1 「入」にする
（ピッと鳴るまで押す）
ピッ

2 押し出す
ピッ
火力ランプは消灯したままです。

3 左右どちらかに回す

火力ランプ1～8を青に点灯させます。

4 3kW 何回か押して
お好みの加熱時間に合わせる
3kW 押すごとに1～10分まで設定できます。（1分きざみ）
※時間を合わせてから約3秒で加熱がはじまります。（3秒間操作しないとそのままはじまります）

※3kWスタート後、途中でやめるときは、
3kW 押す または

押し込む

ブザーが鳴ったら終了

5 終わったら

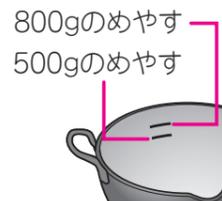
押し込み

「切」にする

揚げ物機能を使う

準備

1 付属の天ぷらなべに油を入れる

800g（約900mL）入れてください。

2 付属の天ぷらなべをIHヒーターの中央に置く

ここでは、右IHヒーターを使用して説明します。

⚠警告

- 揚げ物調理中はそばを離れない
- なべ底がそったり変形しているものは使わない（なべ底のそりは0.5mm以下のものを使う）
- 付属の天ぷらなべは加熱部の中央に置く
- 必ず付属の天ぷらなべを使う
- 油の量は500g（約560mL）未満では調理しない
- IHヒーターの揚げ物キーを使う

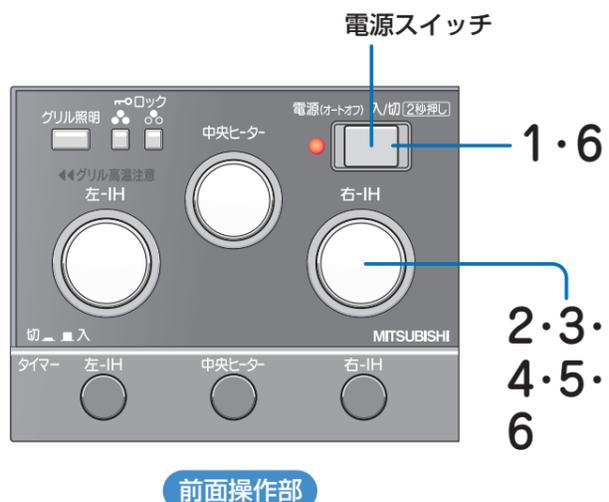
（火災の原因）

使う

高温注意
火力ランプがつぎのように点灯しているときは、トッププレートに触れない

1 「入」にする
（ピッと鳴るまで押す）

2 押し出す

火力ランプは消灯したままです。

3 左右どちらかに回す

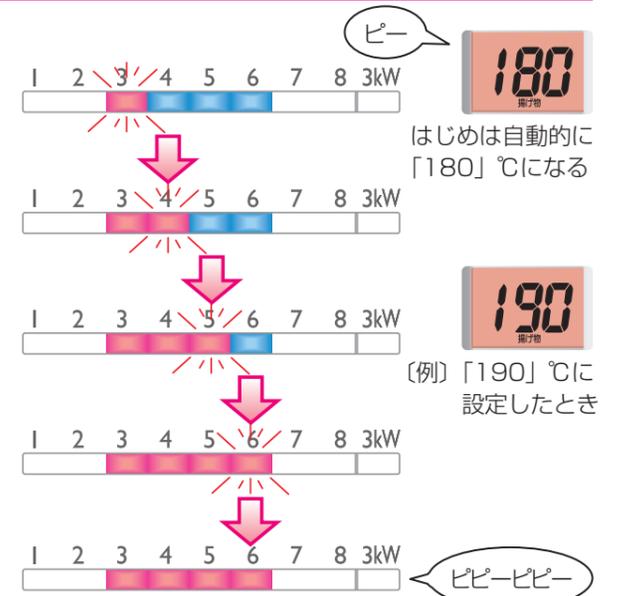
火力ランプ1～8を青に点灯させます。

4 揚げ物 押す

予熱がはじまります。
火力表示ランプが揚げ物表示になります。
「3」～「6」の4つのランプが点滅・点灯して、予熱中の油温度の上がり具合を4段階でお知らせします。

●設定温度180℃、油800gの場合、予熱完了までの所要時間は約10分です。

はじめは自動的に「180」℃になる

〔例〕「190」℃に設定したとき

お好みで

回して

油温度を調節する

100～200℃（10℃刻み）で調節できます。
●設定温度を変更すると再び予熱表示をはじめます。

ブザーが鳴り、ランプが点滅から点灯に変わったら予熱完了

ピピーピピー

5 揚げる

調理中も温度調節できます。

●調理中、調理後の付属の天ぷらなべの取り扱いは、市販のミトンなどを使って、両手で行ってください。（やけどの原因）

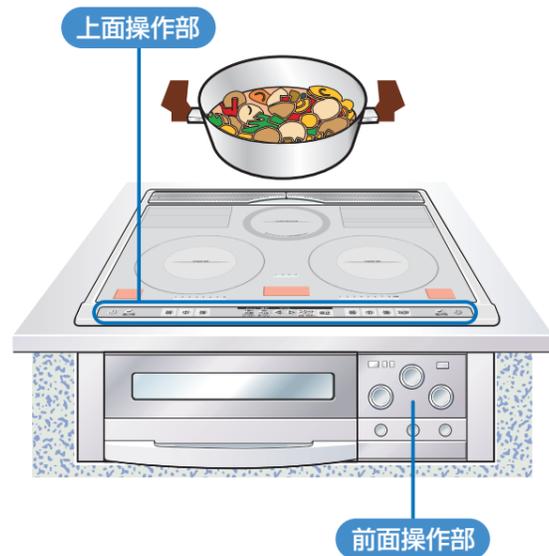
6 終わったら 押し込み

→ 「切」にする

お知らせ

- ●揚げ物機能を使っているヒーターに、切タイマー、3kW機能は使えません。
- ●調理中、油や調理物を投入して油温度が下がっても、揚げ物表示は点灯したままです。
- ●トッププレートが熱いうちに揚げ物機能を使うと、温度が低いうちに予熱完了のお知らせをすることがあります。
- ●火力ダイヤルを押し出しただけでは、揚げ物キーは受けつけません。火力ダイヤルを回して火力ランプを青にしてください。

中央ヒーターの使いかた

準備

1 なべに材料を入れる

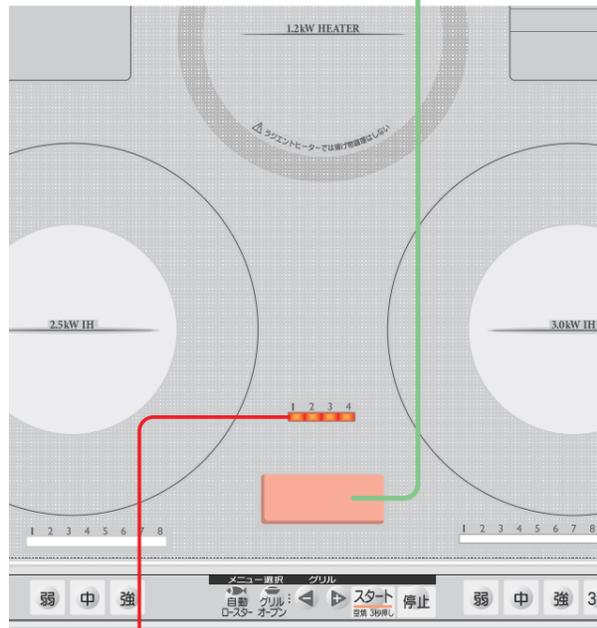
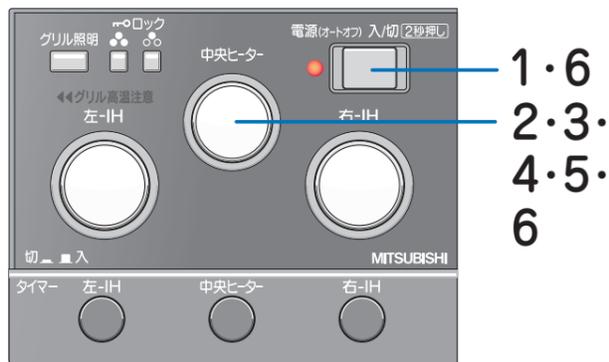
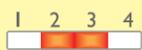
2 なべを中央ヒーターの中央に置く

中央ヒーターを使います。

⚠警告

●中央ヒーターでは揚げ物調理はしない
（発煙・発火・火災の原因）
●炒め物と焼き物をするときは、
・そばを離れない
・加熱しすぎない（予熱の火力は弱めにする）
（油の温度が急激に上がり、発煙・発火の原因）
●水や調理物を加熱していると、突然沸騰して飛び散ることがあるため、加熱前によくかきまぜる。
特に、だし汁・みそ汁・カレー・牛乳などの汁物には注意する。
（やけど・けがの原因）

使う

お知らせ液晶 お願い・お知らせなどを表示する

高温注意
火力ランプがつぎのように点灯しているときは、トッププレートに触れない。

前面操作部

手順はつぎのページ ➡

1 「入」にする（ピッと鳴るまで押す）

2 押し出す

火力ランプは消灯したままです。

3 左右どちらかに回す

火力ランプ1～4を青に点灯させます。

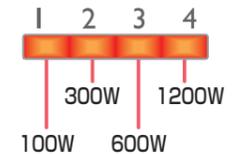
4 回して火力を調節する

●火力ダイヤルを回すとき手順3から約1秒おいてから再度火力ダイヤルを回してください。

5 調理する

6 終わったら押し込み

➡ 「切」にする

各火力

お願い

●**トッププレートにしょうゆや調味料がたれたときは、**トッププレートが冷めたらすぐにふき取ってください。放置したまま使用すると、トッププレートが変色することがあります。
（機器の性能に問題はありません）

お知らせ

●グリル使用中は、中央ヒーターは使えません。
●中央ヒーターの下に見える黒い棒は、温度過昇防止機能用のセンサーです。
●中央ヒーターはついたり消えたりして火力調整を行っています。
●中央ヒーターは発熱（赤熱）し、トッププレートの表面が高温となります。使用中、使用後はトッププレートに触れないでください。
また、絶対に可燃物をのせないでください。

IHヒーター調理のポイント

IHヒーターの火力のめやす

記載の火力や時間は、IHヒーターに慣れていただくためのめやすです。
使い慣れてきましたら、お持ちのなべなどに合わせて、火力や時間を調節してください。

火力設定のポイント	
●●●●●	だし汁などを一煮立ちさせる火力
━━ (ピンク線)	煮る・蒸す・ゆでるときの火力
●●●●● (オレンジ)	フライパンを予熱する火力 ※IHヒーターは、火力「6」以下で予熱してください。
━━ (オレンジ線)	焼く・炒めるときの火力
●●●●● (淡ピンク)	沸騰させるときの火力

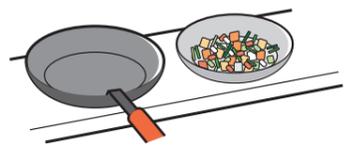
※お湯を沸かすときは、3kW キーを使うと便利です。

	メニュー例	火力	1	2	3	4	5	6	7	8	3kW
		(W)	120	300	500	750	1000	1500	2000	2500	3000
煮る	肉じゃが					炒める／煮込む		●●●●●			
	かれいの煮つけ					煮る		●●●●●			
	ポークカレー				煮込む	炒める／煮込む					
	鶏肉と野菜のスープ				煮込む	炒める					
蒸す	薄皮まんじゅう				(あんを)	煮詰める		蒸す			
	茶わん蒸し							蒸す			
	しゅうまい							蒸す			
ゆでる	カリフラワーのマリネ					ゆでる		●●●●●			●●●●●
	ほうれん草のからしあえ									ゆでる	●●●●●
焼く	ビーフステーキ					●●●●● 焼く					
	ハンバーグ			蒸し焼き		●●●●● 焼く					
	厚焼き卵・オムレツ					●●●●● 焼く					
炒める	野菜炒め							●●●●● 炒める			

●火力のめやすは弊社推奨なべを使用した場合です。
●材料の量、なべの形状・材質により加熱状態が異なります。様子を見て火力を調節してください。
●なべ、フライパンの種類によっては、底面が熱で変形することがあります。

焼く・炒めるのコツ

予熱

●IHヒーターは火力が強いので予熱は火力「4」～「6」で30秒～1分程度で様子をみる。
●材料の準備、調理の段取りを整えてから予熱をはじめる。

焼く

●こげつきそうなときは、フライパンなどをIHヒーターから離して、火力を調節してください。

おもちの焼きかた
IHヒーターとフライパン（IHヒーター用）で焼くことができます。
ふたをして、**火力「3」～「4」**で両面を5～8分ずつ焼く。
※フッ素樹脂加工でないフライパンは、こげつくことがあります。
※フッ素樹脂加工のフライパンは、火力が強いとフッ素樹脂加工が傷む場合があります。火力を調節して焼いてください。
※うすいフライパンを使うとフライパンが変形する場合があります。様子をみながら火力を調節して焼いてください。

炒める

●フライパン等に余裕を持たせた量で調理する。（材料がよく動き、こげつきにくく、調味料もまんべんなくからむ）
●こげつきそうなときは、フライパンなどをIHヒーターから離して、火力を調節してください。

揚げ物温度のめやす

油800g（約900mL）で調理するときのめやすです。

揚げる	100～140℃	150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃	調理のポイント
野菜	油通し	素揚げ	素揚げ	素揚げ	天ぷら	天ぷら	天ぷら	●お好みにより温度を高めに設定する。※材料・油の温度により、揚げ上がりがベタッとなることがあります。
魚介類					天ぷら	天ぷら	天ぷら	
フライ					◀━━	━━	━━▶	
冷凍食品					◀━━	━━	━━▶	●冷凍食品を凍ったまま揚げる場合は、冷凍食品に表示されている温度より高めにする。
2度揚げ料理		1度目		2度目	2度目			（ポテトチップス、魚のまる揚げ、鶏のから揚げなど）

揚げ物のコツ

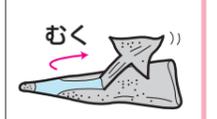
IHヒーターの［揚げ物］キーを使ってください。
油の量は800g（約900mL）がめやすです。
詳しくはP20～21をご覧ください。

●新しい油を使ってください。
●油の温度は材料に合わせて決めてください。
●１回に揚げる量は、控えめにしてください。
（油の表面積の1/2程度がめやす）
●でき上がりのめやすは、材料が浮き上がり、衣のまわりの泡が小さくなったときです。
●天カスはこまめに取ってください。

特に下ごしらえの必要な材料

えび
尾の先を切って水分を出す

ししとう
水気をふき取り、竹串またはようじで穴をあける

いか
皮をむき水分をふき取り、切れ目を入れる

油の飛び散りを少なくするために

材料は必ず水分をふき取ってください。
●特にしいたけやピーマンなど！（水分が残っていると油がはねることがあります。）

いかやゆで卵などは揚げすぎないでください。
●長時間揚げると破裂！（特にけんさきいかや、するめいか・コロッケ・中が空洞の野菜などは注意）
●調理後、なべの中に調理物の取り出し忘れがないか、常に確認を！

衣や生地づくりは
●天ぷら衣は固すぎないように！
●水分の多い材料は、必ず薄力粉を薄くまぶしてから衣をつけて！
●ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れて！

自動ロースター/グリル/オーブンを使う 使い分け/特長/準備

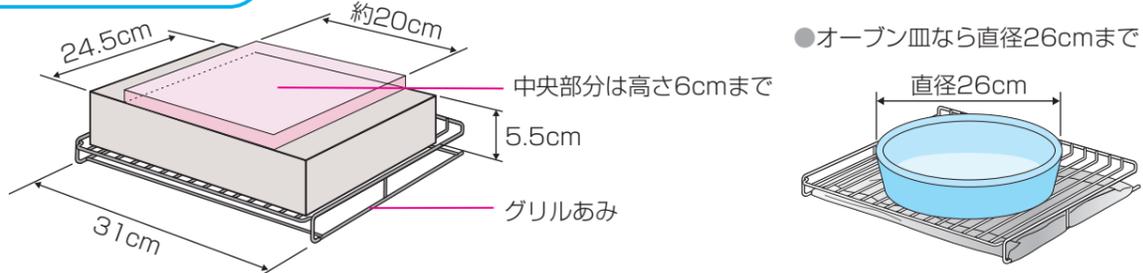
使い分け

機　能	使い分け	火　力	時間	メニュー例
自動ロースター（自動 ロースター）	自動で魚を焼く	自動 ※４つの自動メニューから選んで設定すると、庫内にあるセンサーが調理中の温度変化をとらえて、それぞれの魚に合った火力で自動で焼き上げます。	自動	姿焼（さんま・あじなど） 切身（しゃけの切身など） 小魚（ししゃもなど） つけ焼（ぶりのつけ焼など） ※□は自動メニュー。 魚の種類・焼き時間のめやす➡P34
グリル/オーブン（グリル オーブン）	グリル：手動(お好み)で調理物を焼く また、自動ロースターで焼き足りないとき追加焼きをする	３段階（弱・中・強） ※各火力のＷ（ワット） 上ヒーター　弱 500W／中 750W／強 900W 下ヒーター　弱 330W／中 400W／強 800W	１～25分まで（１分刻みで設定）	ピザ、グラタン、揚げ物の温め直しなど
	オーブン：温度設定をして調理する	150～250℃（10℃刻みで設定）	１～45分まで（１分刻みで設定）	ミートローフ、キッシュ、チーズケーキ、プリン　など

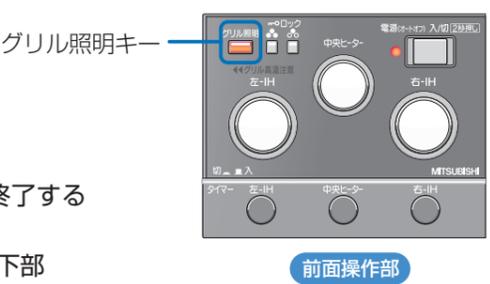
特長

庫内の大きさ

幅31cm×奥行き24.5cm×最大高さ6cmまで入ります。

●オーブン皿なら直径26cmまで

グリル照明(庫内灯)

［グリル照明］キーを押している間、グリル照明が点灯します。
［グリル照明］キーを離すと消えます。
※グリル使用中以外は点灯できません。
※グリル照明が点灯中にグリル扉を開ける、またはグリル調理が終了するとグリル照明も消灯します。
※グリル照明はヒーターの一種なので、点灯時間が長いと照明の真下部分の焼き色が濃くなったり、こげる場合があります。

グリル照明キー
前面操作部

脱煙フィルターの自動クリーニング機能

脱煙フィルター
クリーニング中
排気口高温注意

クリーニング中はお知らせ液晶に表示が出ます。

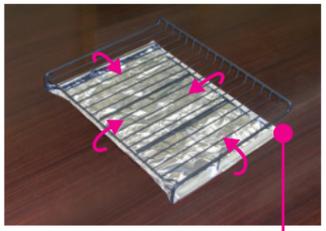
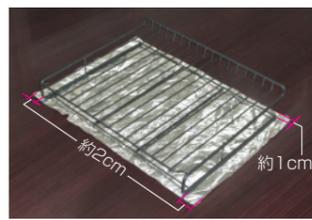
グリル調理後、脱煙ヒーターとファンが動作して、脱煙フィルターについた油汚れを焼き切ります。
クリーニング中に［電源］を「切」にするとクリーニングを終了します。
(グリルの調理時間によってはクリーニングをしない場合があります。)
※グリル調理終了後、グリル扉を開けたままだと、表示が出ていても安全のためクリーニングは行いません。
※クリーニングが終了するまで電源を「切」にしないことをおすすめします。

準備

1 グリルあみにアルミホイルをセットする

(グリルあみにアルミホイルをセットするとお手入れが簡単です。)
※容器に入れた調理のときは、アルミホイルをセットする必要はありません

①平らな台にアルミホイルを敷き、その上にグリルあみをのせる

②アルミホイルをあみのふちに巻きつける

お願い

●ヒーターにアルミホイルをかぶせたり巻きつけないでください。(ヒーター故障の原因)
●新しいアルミホイルを使用する。(発煙・発火防止のため)

⚠注意

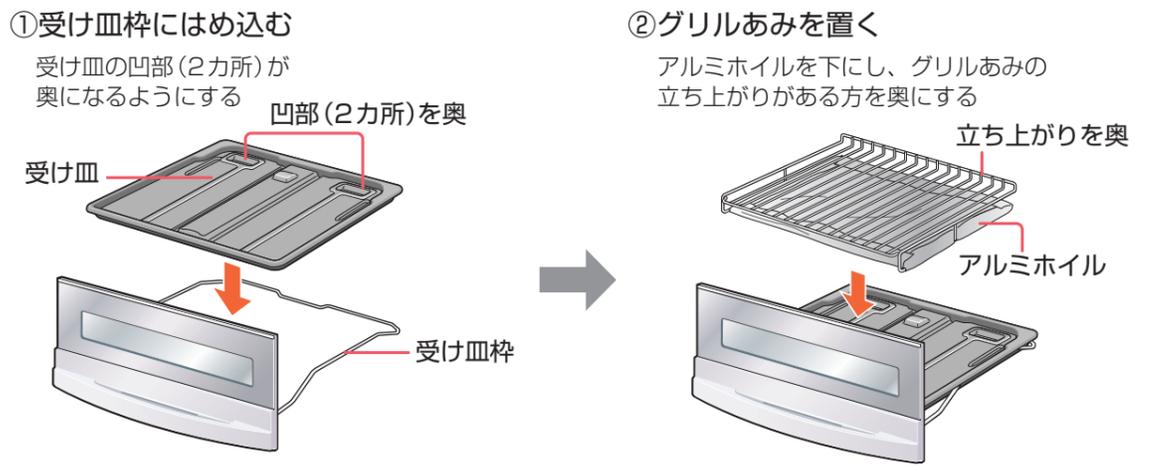
●庫内に入れたとき、グリルあみ下棒に巻いたアルミホイルが下ヒーターに接触しないよう、しっかりと巻きつける。(発煙・発火の原因)

悪い例

良い例

2 受け皿・グリルあみをセットし、調理物をのせる

①受け皿枠にはめ込む
受け皿の凹部(２カ所)が奥になるようにする

②グリルあみを置く
アルミホイルを下にし、グリルあみの立ち上がりがある方を奥にする

③調理物をのせる

お願い

●グリルを使用するときは、換気扇を使用してください。排気口から蒸気やわずかな煙が出ることがあります。

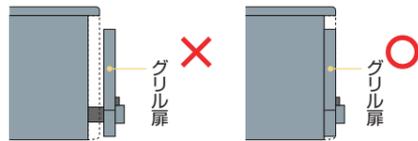
自動ロースターで焼く

準備

グリル扉の引き出しかた

グリル扉を水平のまま、止まるところまでゆっくり引き出してください。グリル扉のみ下がり、グリル受け皿はそのままの状態で止まります。

※受け皿だけでは取り外せません。

1. グリルあみにアルミホイルをセットする ➡ P27
2. 受け皿・グリルあみをセットし魚をのせる ➡ P27
3. 扉を確実に奥まで押し込む

⚠注意

- **魚のひれなどがヒーターにつかないようにする。**
（発煙・発火の原因）
- **おもちは自動ロースターで焼かない。**
（ふくらんだときヒーターについて発煙・発火の原因）（おもちの焼きかた ➡ P24）
- **連続で焼くときは、グリル受け皿やアルミホイルにたまった油や調理くずをふき取るなどして取り除く。**（発煙・発火防止のため）
※調理直後、グリルは熱いのでやけどに注意する。
※グリル受け皿内の油がこぼれないように注意する。

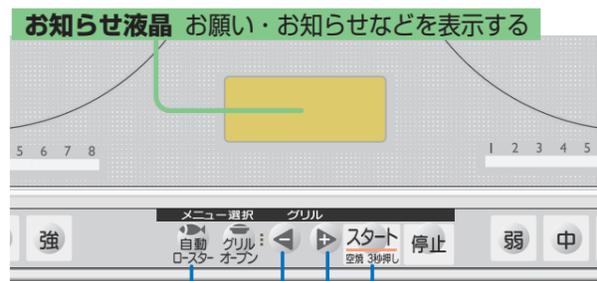
使う

上面操作部

高温注意
グリル高温注意ランプが点灯中は、扉や周辺の金属部に触れない

前面操作部

手順はつぎのページ ➡

お願い

- 扉は奥までしっかり押し込む。扉のわずかなすき間から、蒸気や煙が出ることがあります。
- 調理終了後すぐに扉を引き出すと、煙が前面から出ることがあります。特に脂分の多い魚を焼いた後は、1分程度待ってから引き出してください。
- 調理直後はグリル受け皿が熱くなっています。冷えてから取り出してください。

お知らせ

- 中央ヒーター使用中は、グリルは使えません。
- 自動ロースターに切タイマーは使えません。
- 自動調理中に扉を開けたとき
  - ・加熱は一時停止します。扉を閉めると自動的に継続する。
  - ・焼き色がうすくなる場合があります。
  - ・開け放しにしたり、扉をきちんと閉めなかったときは、30秒後から10秒刻みでブザーが鳴ってお知らせします。そのまま30分がたつと、調理は取り消しになります。
- 調理中・調理後しばらくは、外枠・トッププレートが熱くなるので注意する。
- グリル照明の点灯時間が長いと照明の真下部分の焼き色が濃くなったり、こげることがあります。
- 調理中は上下ヒーターの火力を調節しながら焼くので、ヒーターが赤くみえないことがあります。（「グリル調理中、上下どちらかのヒーターしかついていない」➡P47）

---

1 電源(オートオフ) 入/切 [2秒押し]「入」にする
（ピッと鳴るまで押す）

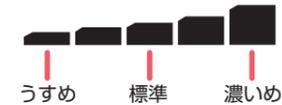
（ピッ）

2 自動ロースター 押して自動メニューを選ぶ

（ピー）
表示：姿焼　切身／小魚　つけ焼／焼色

自動メニュー
押すごとに切りかわります。
姿焼→切身→小魚→つけ焼

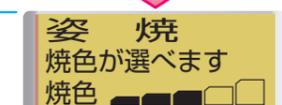
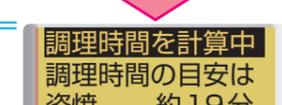
自動メニューと焼き時間のめやす ➡ P34

お好みで ◀ ▶ 押して焼き色を選ぶ

選んだメニュー・焼色は記憶され、次の調理のときに設定されます。

3 スタート（空焼 3秒押し） 押す

調理がはじまります。

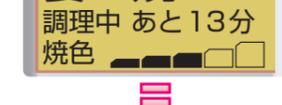
※途中でやめるときは 停止 押す

（ピー）
表示：姿　焼／調理中です／焼色
［例］「姿焼」、「焼色」が標準の場合

約1分
表示：姿　焼／焼色が選べます／焼色 ⇔ 姿　焼／調理時間の目安は／約22分
5秒ごとに表示が切りかわります。この間、焼色の変更ができます。

※メニューによって計算時間が異なります。（約1～10分）
表示：調理時間を計算中／調理時間の目安は／姿焼　約19分
調理が終わるまでの時間（めやす）を表示します。調理中に時間がかわることがあります。

表示：姿　焼／調理中 あと13分／焼色

（ピピーピピーピピーピピー）

ブザーが鳴ったら終了

脱煙フィルターの自動クリーニング機能がはたらいています。➡ P26

表示：調理終了です／扉が熱いので／注意してください ⇔ 脱煙フィルター／クリーニング中／排気口高温注意
5秒ごとに表示が切りかわります。

4 扉を開け、焼き具合をみる

もう少し焼き足したいときは、グリル（手動）で焼き具合を見ながら追加焼きをしてください。（グリル➡P30、31）

表示：焼き足りない／ときは手動で／焼いてください
扉を開けると表示がでる
※停止キーを押しても表示が出ます。

5 調理が終わったら魚を取り出す

6 電源(オートオフ) 入/切 [2秒押し]「切」にする

（ピー）

※脱煙フィルターの自動クリーニング中に 押すと、脱煙フィルタークリーニングが停止します。

準備

グリル扉の引き出しかた

グリル扉を水平のまま、止まるところまでゆっくり引き出してください。グリル扉のみ下がり、グリル受け皿はそのままの状態で止まります。

※受け皿だけでは取り外せません。

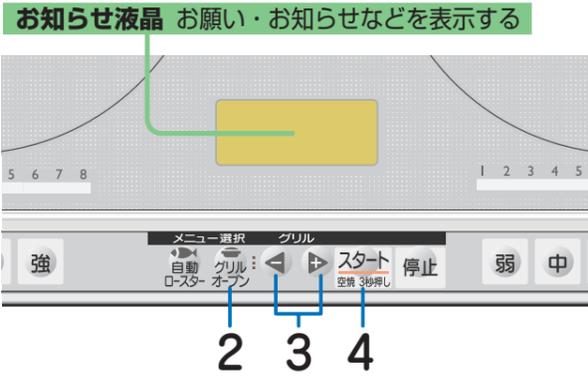
1 グリルあみにアルミホイルをセットする ➡ P27

2 受け皿・グリルあみをセットし調理物をのせる ➡ P27

3 扉を確実に奥まで押し込む

⚠注意

- **調理物がヒーターにつかないようにする。**（発煙・発火の原因）
- **おもちはグリルで焼かない。**（ふくらんだときヒーターについて発煙・発火の原因）（おもちの焼きかた ➡ P24）
- **連続で焼くときは、グリル受け皿やアルミホイルにたまった油や調理くずをふき取るなどして取り除く。**（発煙・発火防止のため）
  ※調理直後、グリルは熱いのでやけどに注意する。
  ※グリル受け皿内の油がこぼれないように注意する。

使う

高温注意
グリル高温注意ランプが点灯中は、扉や周辺の金属部に触れない

グリル照明キー
グリル照明をつけるとき押す ➡ P26

手順はつぎのページ ➡

お願い

- 扉は奥までしっかり押し込む。扉のわずかなすき間から、蒸気や煙が出ることがあります。
- 調理終了後すぐに扉を引き出すと、煙が前面から出ることがあります。特に脂分の多い食材を焼いた後は、１分程度待ってから引き出してください。
- 調理直後はグリル受け皿が熱くなっています。冷えてから取り出してください。

お知らせ

- 中央ヒーター使用中は、グリルは使えません。
- 調理中にグリル扉を開け放しにしたり、きちんと閉めなかったときは、30秒後から10秒刻みでブザーが鳴ります。そのまま30分がたつと、調理は取り消しになります。
- 調理中・調理後しばらくは、外枠・トッププレートが熱くなるので注意する。
- グリル照明の点灯時間が長いと照明の真下部分の焼き色が濃くなったり、こげることがあります。
- 調理中は上下ヒーターの火力を調節しながら焼くので、ヒーターが赤くみえないことがあります。（「グリル調理中、上下どちらかのヒーターしかついていない ➡ P47」）

1 「入」にする

（ピッと鳴るまで押す）

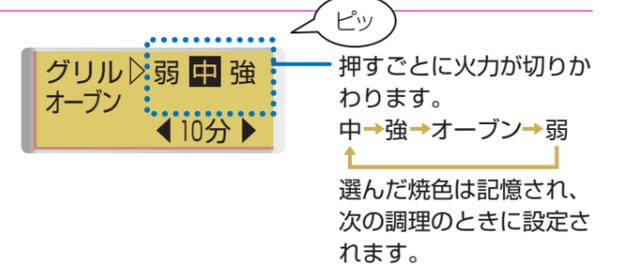
2 何回か押して火力を選ぶ

弱・中・強から選びます。

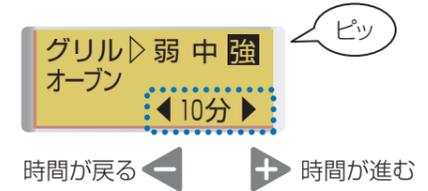
グリル▷弱 中 強
オーブン
◀10分▶

ピッ

押すごとに火力が切りかわります。
中→強→オーブン→弱

選んだ焼色は記憶され、次の調理のときに設定されます。

3 押して焼き時間を合わせる

1～25分まで設定できます。

時間が戻る　時間が進む

4 スタート 押す

調理がはじまります。

※途中で火力・時間を変えるときは手順2、3と同じように設定する
※途中でやめるときは 停止 押す

ピッ
〔例〕火力「強」焼き時間を「15分」に設定したとき

ピピーピピーピピーピピー

ブザーが鳴ったら終了

脱煙フィルターの自動クリーニング機能がはたらいています。➡ P26

調理終了です
扉が熱いので
注意してください

5秒ごとに表示が切りかわります。

5 扉を開け焼き具合をみる

調理終了です
追加焼き設定 ▶

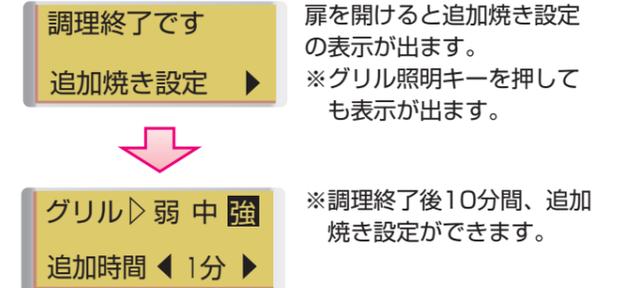
扉を開けると追加焼き設定の表示が出ます。
※グリル照明キーを押しても表示が出ます。

もう少し焼き足したいときは、

▶ 押す

扉を閉じて2～4の操作で追加焼きをしてください。
1～25分まで設定できます。

グリル▷弱 中 強
追加時間 ◀ 1分 ▶

※調理終了後10分間、追加焼き設定ができます。

6 調理が終わったら調理物を取り出す

7 「切」にする

※脱煙フィルターの自動クリーニング中に 押すと、脱煙フィルタークリーニングが停止します。

オーブンで焼く

準備

グリル扉の引き出しかた

グリル扉を水平のまま、止まるところまでゆっくり引き出してください。グリル扉のみ下がり、グリル受け皿はそのままの状態で止まります。

※受け皿だけでは取り外せません。

1. グリルあみにアルミホイルをセットする ➡ P27
2. 受け皿・グリルあみをセットし調理物をのせる ➡ P27
3. 扉を確実に奥まで押し込む

⚠注意

- **調理物がヒーターにつかないようにする。**（発煙・発火の原因）
- **おもちはオーブンで焼かない。**（ふくらんだときヒーターについて発煙・発火の原因）（おもちの焼きかた ➡ P24）
- **連続で焼くときは、グリル受け皿やアルミホイルにたまった油や調理くずをふき取るなどして取り除く。**（発煙・発火防止のため）
  ※調理直後、グリルは熱いのでやけどに注意する。
  ※グリル受け皿内の油がこぼれないように注意する。

使う

上面操作部

高温注意
グリル高温注意ランプが点灯中は、扉や周辺の金属部に触れない

前面操作部

手順はつぎのページ ➡

お願い

- 扉は奥までしっかり押し込む。扉のわずかなすき間から、蒸気や煙が出ることがあります。
- 調理終了後すぐに扉を引き出すと、煙が前面から出ることがあります。特に油分の多い食材を焼いた後は、1分程度待ってから引き出してください。
- 調理直後はグリル受け皿が熱くなっています。冷えてから取り出してください。

お知らせ

- 中央ヒーター使用中は、グリルは使えません。
- 調理中にグリル扉を開け放しにしたり、きちんと閉めなかったときは、30秒後から10秒刻みでブザーが鳴ります。そのまま30分がたつと、調理は取り消しになります。
- 調理中・調理後しばらくは、外枠・トッププレートが熱くなるので注意する。
- グリル照明の点灯時間が長いと照明の真下部分の焼き色が濃くなったり、こげることがあります。
- 調理中は上下ヒーターの火力を調節しながら焼くので、ヒーターが赤くみえないことがあります。（「グリル調理中、上下どちらかのヒーターしかついていない ➡ P47」）

1 「入」にする
（ピッと鳴るまで押す）

2 グリル・オーブン 押して オーブンを選ぶ

押すごとに切りかわります。
中→強→オーブン→弱

3 ▷ 押す

オーブン設定用の表示にかわります。

4 グリル・オーブン 押して 合わせたい項目（温度・時間）を選ぶ

押すごとに切りかわります。
温度 ⟷ 時間
〔例〕時間を選んだとき

5 ◁ ▷ 押して 温度や時間を合わせる

温度は150～250℃（10℃刻み）、時間は1～45分（1分刻み）で設定できます。

〔例〕温度を170℃、時間を20分にしたとき

選んだ温度は記憶され、次の調理のときに設定されます。

6 スタート（空焼 3秒押し）を押す

調理がはじまります。

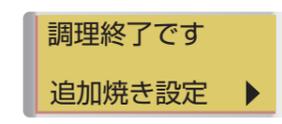
※途中で温度・時間を変えるときは手順4、5と同じように設定する
※途中でやめるときは、 押す

ブザーが鳴ったら終了

5秒ごとに表示が切りかわります。

脱煙フィルターの自動クリーニング機能がはたらいています。➡ P26

7 扉を開け焼き具合をみる

扉を開けると追加焼き設定の表示が出ます。
※グリル照明キーを押しても表示が出ます。

もう少し焼き足したいときは、
▷ 押す
扉を閉じて4～6の操作で追加焼きをしてください。1～45分まで設定できます。

※調理終了後10分間、追加焼き設定ができます。

8 調理が終わったら調理物を取り出す

9 「切」にする

※脱煙フィルターの自動クリーニング中に 押すと、脱煙フィルタークリーニングが停止します。

自動ロースター調理のポイント

自動メニューと焼き時間のめやす

自動メニュー	魚の種類 赤字は、各自動メニューの基準となる魚です。	焼き時間のめやす				
		調理例	一尾(切)あたり	焼 色	数 量	時 間
姿 焼	〔生魚〕さんま・あじ・いわし	さんま	約160g	標準	5尾	約25分
		あじ	約120g	標準	3尾	約19分
切 身	〔切身〕さけ・さば・ぶり	さけ	約80g	標準	4切	約13分
	〔干物〕あじの開き・さんまの開き 一夜干し	あじの開き	約100g	標準	2枚	約14分
小 魚	ししゃも	ししゃも	約20g	標準	10尾	約12分
つけ焼	〔つけ焼き〕ぶり 〔西京漬け〕さわら・さば 〔みそ漬け〕まぐろ	ぶりのつけ焼き	約75g	標準	4切	約14分
		さわらの西京漬け	約75g	標準	4切	約14分

自動ロースター調理の焼き色

食材の状態（季節・鮮度・脂ののりなど）で、焼け具合がかわります。

焼き色がつきにくいもの

●水分が多いもの
●皮が銀色で光沢があるもの
（熱を反射しやすいので焼き色がつきにくい）

焼き色がつきやすいもの

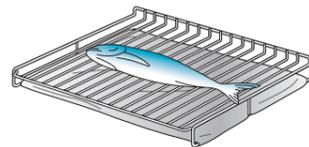
●脂ののりがよいもの
●塩をふったもの、一塩ものの切身など塩分濃度が高いもの
●つけ焼きでつける時間が長いもの、味の濃いもの
●厚みがうすいもの（特につけ焼）

自動ロースター調理のポイント

●尾などうすい部分はこげやすいので、化粧塩をするかアルミホイルを巻く

形くずれせず、こげにくい

アルミホイル

●一尾（枚・切）など少量を焼くときは、グリルあみの中央において焼く

●切り身は切れ目を入れる（火の通りをよくする）

●干物は皮面を下にする（反ってヒーターにつかないように）
●小さくて乾燥したもの（うるめいわしなど）や、みりん干し・みりん漬けはグリル（手動）で様子をみながら焼く
●冷凍の魚は完全に解凍してから焼く
●種類の違う魚はいっしょに焼かない
●つけ焼は、こげやすいので焼き色をうすめに調節して焼く

グリル／オーブン調理のポイント

グリル火力のめやす

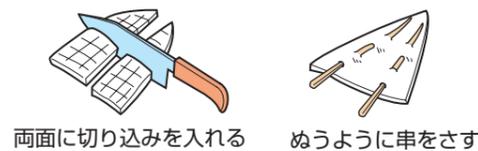
記載の火力や時間はめやすです。様子を見ながら火力や時間を調節してください。

メニュー	火力	弱	中	強
	上ヒーター	500W	750W	900W
	下ヒーター	330W	400W	800W
—		・特にこげやすいもの ・ふくらむもの	・厚みのあるもの （中まで火を通すもの）	・厚みのないもの ・表面に焼き色をつけるもの
ピザ（冷蔵・手作り）				7～8分
ピザ（冷凍）			8～9分	
トースト				3～4分
グラタン			8～10分	
天ぷら・フライの温め直し				3～5分
スウィートポテト			8～10分	

自動ロースター／グリル／オーブンで焼くときのコツ

●厚みのあるものは、ヒーターにふれないように切る
※厚みのあるものはこげやすいので注意してください。
●グリルあみからはみ出るものは、はみ出ないように切る
●いかは焼くと反るので、切れ目を入れるか串を通してヒーターに触れないようにする

両面に切り込みを入れる

ぬうように串をさす

●お菓子（チーズケーキ、プリンなど）の焼きムラ・こげが気になるときは、アルミホイルをかぶせるとよい
※アルミホイルが上ヒーターにつかないように注意してください。また、調理中にかぶせるときは庫内・容器が熱いのでやけどに注意してください。
※焼き時間は様子をみながら加減してください。

●グリルあみに食材がこびりつくのを防ぐために、グリルあみの汚れはしっかり落としておく

グリルあみに魚をこびりつきにくくするコツ

●焼く20～30分前に塩をふる
●焼く直前に、魚の表面の水分をよくふきとる
●魚の表面（グリルあみに接する面）にレモンや酢をぬる
※ぬりすぎると魚の身が固くなったり、味が落ちます。ぬるときは、キッチンペーパーやはけなどでかるくぬってください。
※レモン汁・酢のにおいは焼くと消えます。
●グリルあみに油をぬる

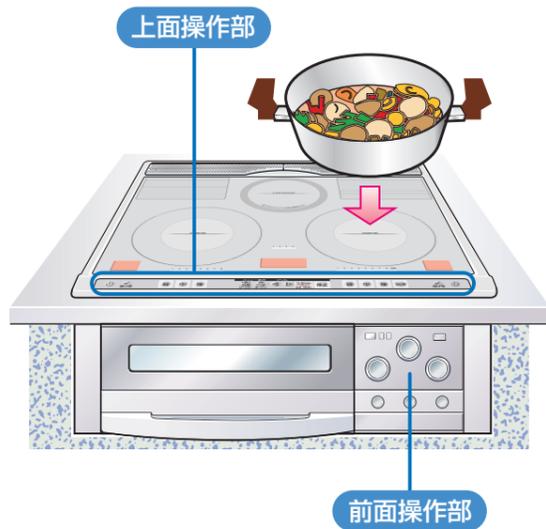
お願い

●つけ焼きは、たれをよくきってからグリルあみにのせてください。
（ヒーターにたれがつくと、たれの塩分によりヒーター故障の原因）

お知らせ

●グリルあみの手前側は焼き色がうすくなります。
●グリル調理後、庫内に長時間調理物を放置すると、調理物に庫内のにおいが移ることがあります。
●脂の多い魚を焼くと煙が出る場合があります。

切タイマーを使う

準備

1 なべに材料を入れる

2 なべをヒーターの中央に置く

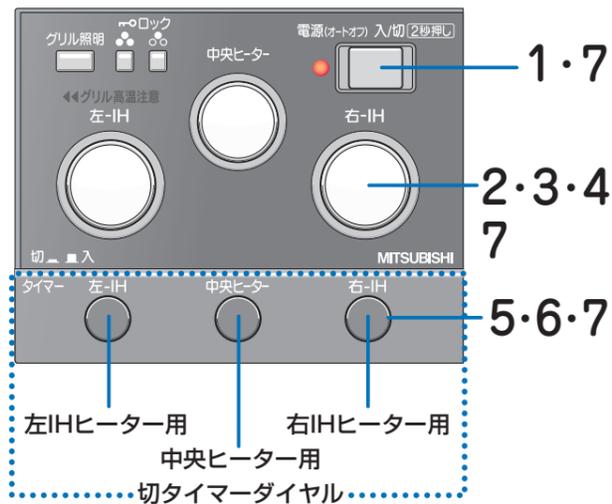
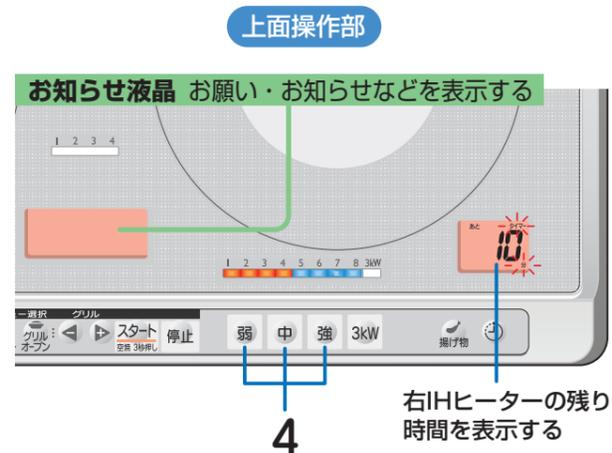
ここでは、右IHヒーターを使用して説明します。

お知らせ

- 自動ロースター、グリル、オーブンの調理に切タイマーは使えません。
- 揚げ物機能や3kW機能を使っているヒーターに切タイマーは使えません。
- 切タイマーは、ヒーターをつける前にも設定できます。
  - ヒーターをつけるとタイマーがスタートします。
  - 1時間30分より長い設定は、ヒーターをつけたとき、自動的に1時間30分に変更になります。
    （1時間30分より長い切タイマーは、ヒーターの火力を「1」か「2」にしてから設定してください。）

使う

上面操作部

前面操作部

手順はつぎのページ ➡

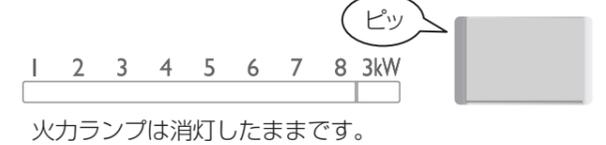
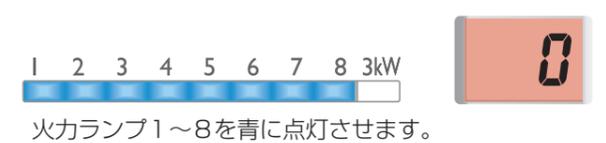
切タイマー

ヒーターや火力によって設定できる時間の範囲が異なります。

ヒーター	火 力	設定できる時間
左・右IHヒーター	「1」「2」	10秒～5時間まで
	「3」～「8」	10秒～1時間30分まで
中央ヒーター	「1」「2」	1分～5時間まで
	「3」「4」	1分～1時間30分まで

●時間設定時の刻み方

(左右IHヒーターのみ) 0～1分まで	10秒刻み
1～10分まで	(左・右IHヒーター) 30秒刻み
	(中央ヒーター) 1分刻み
10～30分まで	1分刻み
30分～1時間30分まで	5分刻み
1時間30分～5時間まで	10分刻み

1 「入」にする
（ピッと鳴るまで押す）

2 押し出す

火力ランプは消灯したままです。

3 左右どちらかに回す

火力ランプ1～8を青に点灯させます。

4 お好みで 弱 中 強 押して 火力を選ぶ

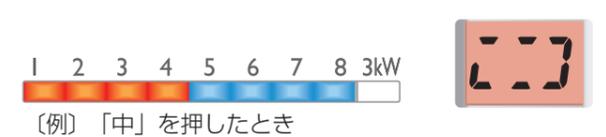
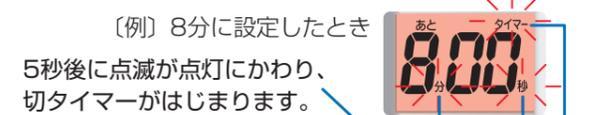
〔例〕「中」を押したとき

回して 火力を調節する

5 （切タイマーダイヤル）押し出す

5秒間操作しないと「10分」で切タイマーがはじまります。

6 回して時間を合わせる

〔例〕8分に設定したとき
5秒後に点滅が点灯にかわり、切タイマーがはじまります。

※切タイマーを取り消すときは、押す

※料理の途中でタイマー時間をかえるときは、回して変更できる

〔表示例〕 10～59分まで（秒表示はしません） 1～5時間まで（秒表示はしません）

※切タイマー終了後、10分間は調理を延長できます。
回して追加時間を設定してください。
（5秒後に終了前の火力で切タイマーがはじまります）

7 終わったら

・

（切タイマーダイヤル）押し込み

「切」にする

簡単タイマーを使う

キーを押すと、「1秒・2秒・3秒…」と時間が進むタイマーです。最長1時間まで表示します。
切タイマーではありません。

右側の簡単タイマーを使う場合で説明しています。

1 「入」にする
(ピッと鳴るまで押す)

2 を押す

簡単タイマーがはじまります。

ピッ
0、1、2……
9.59、10……1.00

〔表示部〕1秒～9分59秒まで　：秒単位で表示
10分～1時間（最長）：分単位で表示

〔ブザー〕14分までは1分ごとに ピッ
15分以降は5分ごとに ピピッピピッ
1時間（終了時）ピピーピピー

3 もう一度 押す

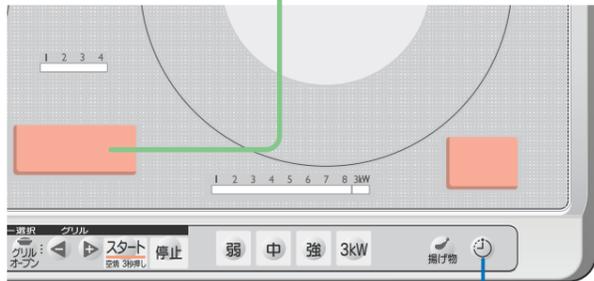
〔例〕10分で止めたとき

簡単タイマーが止まります。

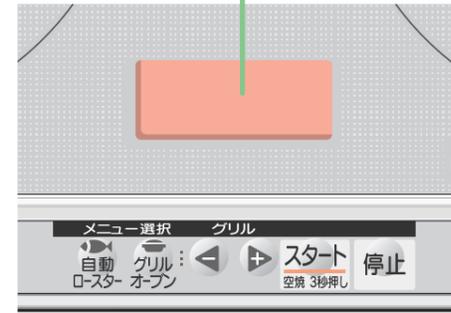
4 さらに 押す

簡単タイマーが取り消しになります。

5 終わったら

「切」にする

お知らせ

●切タイマーを使っているヒーター側の簡単タイマーは、同時に使えません。
●右IHヒーターで3kW機能を使っているとき、右側の簡単タイマーは同時に使えません。

いたずら・誤操作防止（チャイルドロック 中央ヒーターロック）

2 チャイルドロックキー
ロックすると、すべてのヒーターが使えなくなります。

2 中央ヒーターロックキー
ロックすると、中央ヒーターのみ使えなくなります。

お知らせ

●ヒーター使用中はロックができません。ヒーターを切ってからロックの操作をしてください。
●各ロック機能は、電源スイッチを切っても、また電源プラグを抜いても記憶しています。
●高温注意ランプ表示が点灯中に各ロックを設定した場合、トッププレートが冷めるまで高温注意ランプ表示が点灯します。

チャイルドロック

1 「入」にする
(ピッと鳴るまで押す)

2 点灯するまで押す（約6秒長押し）

3 「切」にする

中央ヒーターロック

1 「入」にする
(ピッと鳴るまで押す)

2 点灯するまで押す（約6秒長押し）

ピーピピ
点灯

3 「切」にする

お手入れ トッププレート・本体

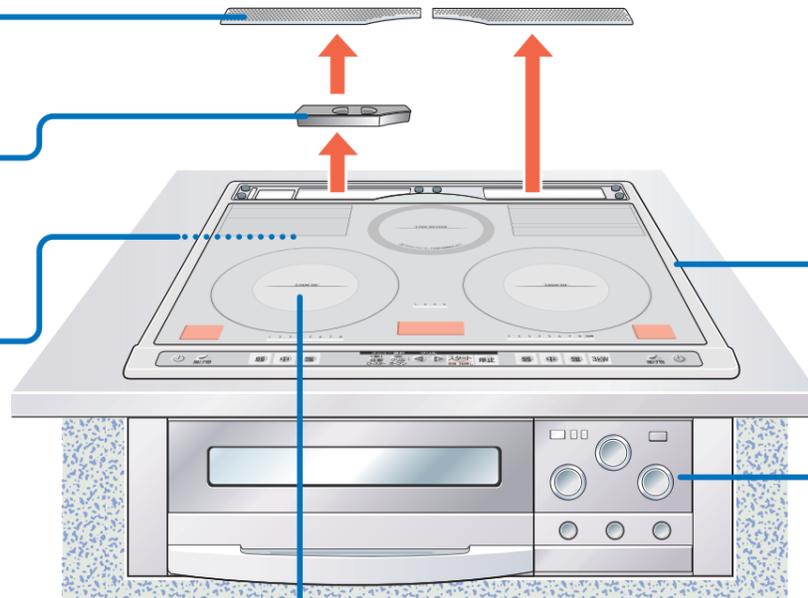
お手入れは、
- 電源スイッチを「切」にして、冷えてから行ってください。
- ご使用のたびに行ってください。
  ステンレス部分は汚れが目立ちます。また、汚れたまま使うと、こびりついてとれにくくなります。
  こまめにお手入れをしてください。

吸・排気カバー

本体から取りはずして水洗いする。
後固定金具カバーも水洗いする。

脱煙フィルター（内蔵）

脱煙フィルターは自動でクリーニングします。

※グリル調理後、脱煙ヒーターとファンが動作して、脱煙フィルターについた油汚れを焼き切ります。
- 調理を始めてしばらくの間、前回の調理でヒーターについた油が加熱されて、においや煙が出ることがあります。
  排気口から煙が出る場合は、「空焼き」（➡P43）を行ってください。

トッププレート

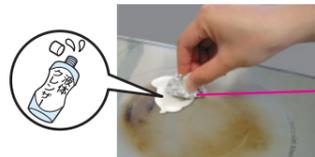
- ベンジン・シンナー・漂白剤・アルカリ性洗剤は使わない。（変色の原因）
- 粉クレンザーは使わない。（傷がつき、トッププレート割れの原因）
- クレンザーは、研磨剤が30％以上含まれているものは、使わない。（トッププレートの印刷が落ちる原因）

- **かるい汚れ**……しぼったふきんでふく。
- **油汚れ**……薄めた台所用中性洗剤でふき取る。その後、しぼったふきんで水ぶきする。
- **こびりついた汚れ**……クリームタイプのクレンザー（ジフなど）を少量つけて、丸めたラップやアルミホイルでくり返しかるくこする。その後、しぼったふきんで水ぶきする。

がんこな汚れには（別売品）

品番：CS-COLLO034
品名：液体クリーナー

詳しくはお買上げの販売店にお問い合わせください。

お願い

- 吸気口・排気口にものを入れないでください。

※吸気口・排気口にものを落とした場合は、お買上げの販売店またはお近くの「三菱電機 修理窓口」にご相談ください。
- 吸・排気カバー下のステンレス部分の油汚れもこまめにお手入れしてください。

外枠

- スポンジのナイロン面やたわしなどかたいものは使わない。（傷の原因）
- ベンジン・シンナー・漂白剤・アルカリ性洗剤は使わない。（変色の原因）
- しょうゆ・調味料・調理物などをこぼしたらすぐにふき取る。（放置すると変色の原因）
- 外枠のパッキンを傷つけない。（キッチン内部に水が侵入する原因）

上面操作部

- 乾いたやわらかいふきんでふく。

ステンレス部分

- **かるい汚れ**……しぼったふきんでふく。
- **油汚れ**……薄めた台所用中性洗剤でふき取る。その後、しぼったふきんで水ぶきする。
- **汚れのあとが残った場合・汚れがこびりついた場合**
  ……液体クレンザーなどを少量つけて、ラップをまるめてこすりとる。その後、しぼったふきんで水ぶきする。

※ステンレスの筋方向（横）にそってこすってください。縦方向にこすると傷つくことがあります。

本体前面

塗装が施されています。
- スポンジのナイロン面やたわしなどかたいものは使わない。（傷の原因）
- ベンジン・シンナー・漂白剤・アルカリ性洗剤は使わない。（変色の原因）

- **かるい汚れ**……しぼったふきんでふく。
- **油汚れ**……薄めた台所用中性洗剤でふき取る。その後、しぼったふきんで水ぶきする。

電源スイッチ部

乾いたやわらかいふきんでふく。

付属の天ぷらなべ

- **薄めた台所用中性洗剤で洗う。**
  - 洗ったあとは水気を十分にふき取って乾燥させてから収納してください。（腐食の原因）

- なべ底がそってきたり、変形した場合は使わないでください。お買上げの販売店でお買い求めください。（➡P11）

お願い

- ご使用のなべの底・外側の汚れも取り除いてください。
  （特に付属の天ぷらなべの場合、汚れがこびりついたまま使うと、油の温度制御がうまくはたらきません。）

お手入れは、
●電源スイッチを「切」にして、冷えてから行ってください。
●ご使用のたびに行ってください。
ステンレス部分は汚れが目立ちます。また、汚れたまま使うと、こびりついて取れにくくなります。
こまめにお手入れをしてください。

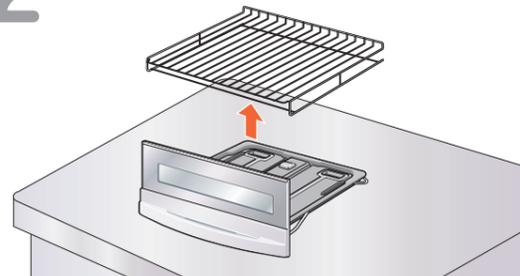
グリル部品の着脱のしかた

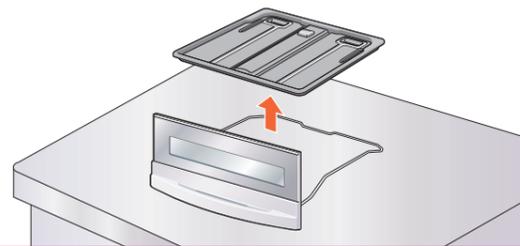
- 部品を取りはずすとき、グリルあみ、受け皿を落とさないように気をつけてください。（けがの原因）
- 受け皿は、扉ごと本体からはずさないと取り出しができません。（受け皿破損の原因）

取りはずしかた

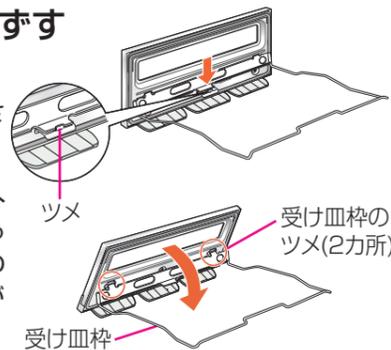
1 扉を止まるまで引き出し、取っ手を持ち上げるようにして本体から引き抜く

※引き抜いたら台などの上に置く。

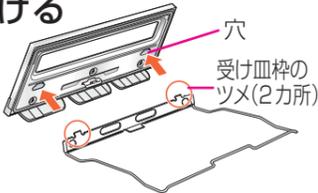
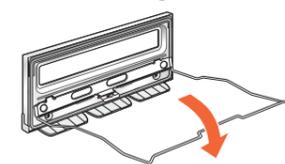
2 グリルあみを取り出す

3 受け皿を取り出す

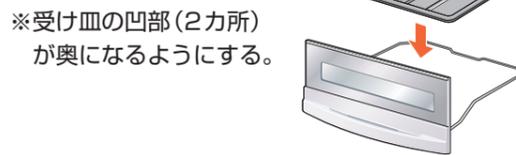
※受け皿は真上に持ち上げて取り出す。

4 扉をはずす

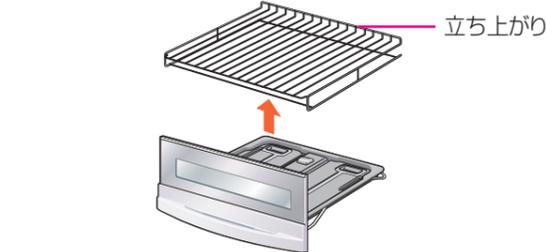
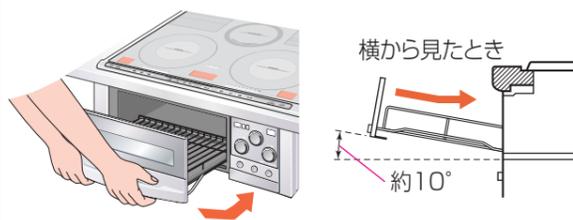
①扉のツメを押さえる。

②扉を矢印方向へ倒すようにすると、受け皿枠のツメ（2カ所）がはずれる。

取りつけかた

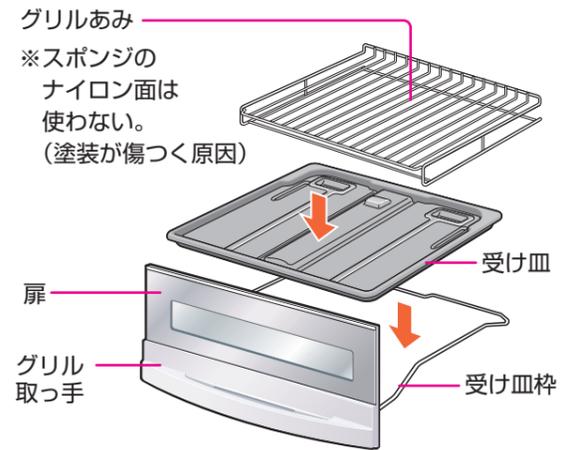
1 扉を取りつける

①扉の穴（2カ所）と受け皿枠のツメ（2カ所）を合わせる。

②受け皿枠を、矢印の方向にカチッと音がするまで動かす。

2 受け皿をのせる

※受け皿の凹部（2カ所）が奥になるようにする。

3 グリルあみをのせる

※グリルあみの向きに注意する。（立ち上がりがある方が奥側）

4 扉を、ななめ上からすべりこませるように奥まで入れる

扉・グリルあみ・受け皿・受け皿枠

- たわし・みがき粉は使わない。（傷の原因）
- 扉やグリルあみを食器洗い乾燥機に入れない。（グリル取っ手の塗装を傷つけたり、パッキン・樹脂部が変形する原因）
- グリル受け皿に漂白剤を入れない。（グリル受け皿のさびの原因）

薄めた台所用中性洗剤とスポンジで洗う。
（塩素系洗剤は使わない）

※グリル取っ手は塗装が施されています。
- スポンジのナイロン面は使わない。（塗装が傷つく原因）

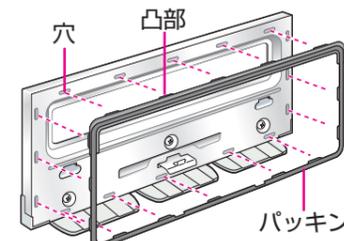
グリルあみの塗装を傷めないために

- スポンジのナイロン面でこすらない。
- 食器洗い乾燥機に入れたり、アルカリ性の洗剤は使わない。（表面の塗装がはがれる原因）
- ご使用のたびにお手入れする。（汚れがこびりつくと、食材がとれにくくなる原因）

※塗装がはがれても、下地がステンレスのため、そのままお使いいただけますが、こびりつきやすくなるのでサラダ油をぬってお使いください。

パッキンの取りつけかた

扉内側の穴に、パッキンの凸部を押し込む。

※パッキンがはずれていたり、浮いていると、扉から煙が出たり、自動ロースター調理がうまくできません。また、焼きはじめないことがあります。

庫内・グリルヒーター

［庫内］
庫内の両側面・奥面には、においを抑える塗装が施されています。
この塗装は、加熱することで庫内のにおいを軽減させる効果があります。
5～6回ご使用するたびに、次の空焼き操作を行ってください。

［グリルヒーター］
ヒーターが汚れてきたら空焼きを行ってください。
ヒーターが油で汚れたままでは、ヒーターの故障、発煙・発火の原因となります。

空焼きの操作のしかた

1 グリル扉・受け皿・受け皿枠・グリルあみを取り出し、庫内底面の油汚れをふき取る

⚠注意

- 汚れたアルミホイルや受け皿の汚れは取り除いておく。（発煙・発火の原因）

※ヒーターに触れないように注意する。

2 グリル扉・受け皿・受け皿枠を取りつける

※グリルあみは入れない。（あみの劣化の原因）

3 「入」にする（ピッと鳴るまで押す）

4 スタート 空焼 3秒押し 約3秒長押しする

ブザーが鳴って空焼きがはじまる。

※約5分後、ブザーが鳴って自動的に終了します。
※空焼きを取り消すときは、停止 押す

困ったときは Q&A

●つぎの表にしたがって調べても知りたい内容が見つからないとき ●記載内容にしたがって処置をしても解決しないとき

使用を中止し、必ず専用ブレーカーを「切」にしてください。故障の状況と表示部の英数字を、お買上げの販売店に連絡してください。

ご連絡いただきたい内容

1. 品名 IHクッキングヒーター
2. 形名 CS-G38DS／CS-G38DWS
CS-KMG05BDSTA／CS-KMG05BDSWTA
CS-KMG05BDTA
※本体前面操作部をご覧ください。
3. お買上げ日
4. 故障の状況（できるだけ具体的に）
5. ご住所（付近の目印なども）
6. お名前・電話番号・訪問希望日

起こっている問題や状態から調べる

汚れ こげつきが気になる

問題・状態	原因・理由	解決法
トッププレートが茶色く変色している また こげつきができた	なべなどからこぼれた汁や、油、調味料がなべ底にまわり込み焼きつくと茶色い汚れがつきます。 また、食材のかすなどが落ちると、こげつくことがあります。	クリームタイプのクレンザー（ジフなど）を少量つけて、丸めたラップやアルミホイルでくり返しかるくこすってください。➡ P40 ※使ううちに汚れてくるので、普段からこまめにお手入れしてください。 ※なべの底面の汚れも取り除いてください。（トッププレートが汚れる原因）
トッププレートの汚れが落ちない	汚れを放っておくと、ふき取りにくくなります。	（同上）
トッププレートのガラスの内側にしみのような模様が浮き出ている	異常ではありません。 加熱中にトッププレートの内側がくもってしみのように見えることがありますが、冷めるともとにもどります。	
グリルあみに食材がこげつく	グリルあみに汚れが残ったままご使用になると、同じ所に食材がこびりつきやすくなります。	グリルあみに焼きついた汚れは、薄めた台所用中性洗剤とスポンジで、ていねいに落としてください。➡P35「グリルあみに魚をこびりつきにくくする」

くもり

問題・状態	原因・理由／解決法
使用中「液晶表示部」やお知らせ液晶がくもる	異常ではありません。 加熱中にトッププレートの内側がくもることがありますが、冷めるともとにもどります。
使用中にトッププレートがくもる	（同上）

問題・状態	原因・理由	解決法

におい

問題・状態	原因・理由	解決法
製品の使い始め、IHヒーターやグリルを使うとにおう	製品を使い始めてしばらくは、IHヒーターやグリルを使うと、においがすることがあります。	しばらく使うと、においがなくなります。そのままご使用ください。
グリルで調理中、酢のようなにおいがする	しょうゆ・みりん・アルコール等を含んだ食材を焼くと、焼きはじめに酢のようなにおいがすることがあります。 脱煙フィルターの性質で、調理物や本体に影響はありません。	

音が気になる

問題・状態	原因・理由／解決法
調理中、音が大きくなったり小さくなったりする 電源を切ったあとも音がする	異常ではありません。 本体内部の温度を下げるためにファンが回っています。（運転音の大きさは火力によってかわります。） 電源を切っても一定時間ファンが回ります。また、グリル使用中に庫内の温度が高いとファンが回ります。
調理中、調理後「カチッ」といった音がする	内部電気部品の動作音がしますが、異常ではありません。
グリルを止めても音が止まらない	脱煙フィルターをクリーニングするために、脱煙ヒーターとファンが動いています。➡P26「脱煙フィルターの自動クリーニング機能」
調理中、なべから「キーン」、「ジー」といった音がする	なべの種類や形によっては音がすることがあります。また、なべなどの取っ手に振動を感じることがあります。
グリル調理中、「ボコッ」といった音がする	ヒーターの熱で庫内の金属部分が膨張・収縮して音がするときがあります。

風がでる

問題・状態	原因・理由／解決法
本体前面やその周囲から風が出てくる	使用中は本体内部の温度を下げるためにファンが回ります。その排気が本体前面やその周囲から出ます。
グリルを止めても排気口から温かい風が出る	脱煙フィルターをクリーニングするために、脱煙ヒーターとファンが動いています。➡P26「脱煙フィルターの自動クリーニング機能」

困ったときは Q&A

ヒーターがつかない、消えた、火力が弱い

問題・状態	原因・理由	解決法
ヒーターがつかない	電源を入れ忘れていませんか。ブレーカーを入れ忘れていませんか。	電源を「入」にしてください。ブレーカーを「入」にしてください。
	火力ダイヤルを押し出しただけでは、加熱しません。	火力ダイヤルを回し火力ランプ「1」～「8」を青点灯させて、火力ワンタッチキーを押してください。※火力の調節は火力ダイヤルを回して調節してください。
	チャイルドロック、中央ヒーターロックをしていませんか。	チャイルドロック、中央ヒーターロックを解除してください。➡P39
	左右の液晶表示部につぎの表示が出ていませんか。D アルファベットの「D」 店頭展示用の運転設定になっています。	店頭展示デモを解除してください。➡P52「店頭展示デモの解除のしかた」
調理中IHヒーターの火力が弱くなる	なべ底の温度が上がりすぎないように、自動的に火力が下がります。温度が下がると、自動的に加熱を始めます。※特に予熱時や炒め物中にはたらきます。➡P2「温度過昇防止機能」	
	3つのヒーターを同時に使うと、総消費電力が5800Wを超えないように、左右IHヒーターの最大火力を自動的に調節します。➡P8「ヒーターの火力・使用制限について」	
ブザーが鳴り、加熱が止まった　またはヒーターが消えていた	最後に操作をしてから45分がすぎると、ブザーが鳴って自動的にヒーターが切れます。※ヒーターの切り忘れ防止です。➡P2「切り忘れ防止機能」	もう一度ヒーターを入れて、加熱を再開してください。長時間の煮込み料理をするときは、切タイマーを使うと便利です。➡P36
中央ヒーターが使えない	グリルを使用しているときは、使えません。	
	脱煙フィルターのクリーニング中に中央ヒーターを使用する場合は、グリルの停止キーを押してから使用してください。このときお知らせ液晶はクリーニング表示のままです。	

問題・状態	原因・理由	解決法
グリルが使えない	中央ヒーターを使用しているときは使えません。また、中央ヒーターの火力ランプが青に点灯している状態ではグリルは使えません。	火力ダイヤルを押し込んでからグリルを設定してください。
中央ヒーターがひんぱんに消えたり、ついたりする	最大火力「4」以外はヒーターを入り切りして火力を調節しているためです。また、ヒーターが高温になりすぎないように入り切りするときもあります。	
中央ヒーターが赤くならない	火力が低いときは、ヒーターが赤くみえないことがあります。ご使用時はやけどにご注意ください。	
グリル調理中、上下どちらかのヒーターしかついていない	調理中は上下ヒーターの火力を調節しながら焼くので、ヒーターが赤くみえないことがあります。グリルの最大火力で約3分加熱し、ヒーターが赤くなることを確認してください。	
	火力が低いときは、ヒーターが赤くみえないことがあります。グリルの最大火力で約3分加熱し、ヒーターが赤くなることを確認してください。	

煙が出る

問題・状態	原因・理由	解決法
グリルで調理中、煙が前や排気口から出る	グリル調理を始めてしばらくの間、前回の調理でヒーターについた油が加熱されて、においや煙が出ることがあります。	排気口から煙が出るときは、空焼きを行ってください。➡P43「空焼きの操作のしかた」
	脂の多い魚、肉などを焼くと煙が出ることがあります。	
	グリルで連続して調理物を焼くと、グリル受け皿やアルミホイルにたまった油、調理くずから煙が出たり、発火することがあります。	連続で調理物を焼くときはグリル受け皿やアルミホイルにたまった油、調理くずをふき取るなどして取り除いてください。

困ったときは Q&A

問題・状態	原因・理由	解決法

料理のでき上がりがよくない

問題・状態	原因・理由	解決法
IHヒーターで調理するとこげつく、こびりつく	調理に合わせて火力を調節してください。 ●炒め物・焼き物…こげつきそうなときは、フライパンなどをIHヒーターから離して火力を調節してください。 ➡P24「IHヒーター調理のポイント」	
IHヒーターで調理すると焼きムラが出る	予熱が足りないと焼きムラが出ることがあります。	火力「4」～「6」で30秒～1分程度予熱をしてください。 ●卵焼き…火力「4」で予熱してから調理してください。
煮込み料理（カレーやおでんなど）がこげる	IHヒーターは、なべ底の温度が高くなります。	煮込み料理や、とろみのある料理を加熱するときは、火力を弱くして、ときどき中身をかきまぜてください。 ※ホーローなべを使用しているときは、特にご注意ください。具材（大根、じゃがいも、こんにゃくなど）がなべ底にはりついて、部分的にこげつくことがあります。こげた部分が空焼きのようになり、なべ底のホーローがとけてトッププレートにくっつき、トッププレートの傷つき・割れの原因になります。
自動ロースターで魚を焼くとこげ目がつかない（焼き色がうすい）	加熱中に扉を開けると、焼き色がうすくなることがあります。	焼き色がうすいときは、グリル（手動）で焼き足してください。 ➡P30、31「グリルで焼く」
	水分が多いものや皮が銀色で光沢があるものは、焼き色がつきにくくなります。	
食材がグリルあみにくっつく	グリルあみに汚れが残ったままご使用になると、同じ所に食材がこびりつきやすくなります。	グリルあみに焼きついた汚れは、薄めた台所用中性洗剤とスポンジで、ていねいに落としてください。➡P35「グリルあみに魚をこびりつきにくくするコツ」
グリル調理時、調理物に庫内のにおいが移った	調理終了後、庫内に長時間調理物を入れたままにすると庫内のにおいが移ることがあります。	グリル調理後は、なるべく早めに取り出してください。

その他

問題・状態	原因・理由	解決法
なべが動く なべの位置がずれる	なべ底やトッププレートに水分や油分がついたまま使用すると、なべが滑って動くことがあります。	なべ底やトッププレートの水分や油分をよくふき取ってから使用してください。
	なべ底が変形しているときは、なべが滑って動くことがあります。また底の形が丸いものも、なべが動く原因となります。	なべは底が変形していないものをお使いください。
電源が消えていた	電源のオートオフ機能がはたらきました。 調理後操作をしないで45分が過ぎると自動で電源が切れます。	
グリル照明（庫内灯）がつかないまたはすぐ消える	グリル照明は、グリル使用時以外点灯できません。 ［グリル照明］キーを押している間、グリル照明が点灯します。 ［グリル照明］キーを離すと消えます。 また、グリル照明点灯中に扉を開けると消えます。グリル照明が点灯中にグリル調理が終了したときもグリル照明は消灯します。	
電源を切っても火力ランプの中央2つが赤く点灯している 1 2 3 4 5 6 7 8 3kW	トッププレートやグリル扉が安全な温度に下がるまでは、電源を切ってもランプが点灯しています。また、熱いなべをヒーター部に置いたままにすると、ランプが消灯するまでに時間がかかります。 ※ランプが点灯しているときは、トッププレートやグリル扉に触れないよう、注意してください。	
電源を切ってもグリル高温注意ランプが点灯している		
電源のオートオフがはたらかない	調理後45分が過ぎても高温注意が点灯しているときは、オートオフがはたらきません。（高温注意が消えるとオートオフします） ※熱いなべをIHヒーター部に置いたままのときなどが考えられます。	
	液晶に以下の内容が表示されている場合は、オートオフがはたらきません。 ●エラー記号（➡P51） ●「切り忘れ防止機能　45分経過の為動作」 ●「グリル扉が開いています　自動停止しました」 ●グリルの調理終了画面（追加焼き設定移行前） ●店頭展示デモモード（➡P52）	
IHヒーターでアルミのなべが使えることがある	アルミの種類やなべの形状によって使える（表示が出る）場合があります。表示では使えても、調理に必要な火力が得られないので、ご使用は控えてください。（故障ではありません）	
吸気口・排気口などに水などの液体、ものが入ってしまった	水などの液体が入った場合、故障の原因になることもあります。多量に入ってしまった場合、または本体が動作しなくなった場合、ものが入ってしまった場合は、お買上げの販売店またはお近くの「三菱電機修理窓口」にご相談ください。➡P67	
グリル使用中、トッププレートの高温注意ランプが点灯した	長時間グリルを使用していると、トッププレートのガラス面に熱が伝わり、トッププレートの高温注意ランプが点灯することがあります。	

困ったときは Q&A

液晶の表示内容から調べる

問題・状態	原因・理由	解決法
右ＩＨヒーター なべが 適していません／左ＩＨヒーター なべが 適していません 左右ＩＨヒーターの火力ランプが点滅して、約１分後に消灯	使用できないなべを使っていませんか。	使用できるなべをIHヒーターの中央に正しく置いてください。 ➡P14、15「使えるなべ・使えないなべ」
	なべの位置がIHヒーターの中央からずれていませんか。	
最大火力を制限中 火力は 上げられません	３つのヒーターを同時に使うと、総消費電力が5800Wを超えないように左右IHヒーターの最大火力を自動的に調節します。 ➡P8「ヒーターの火力・使用制限について」	
右ＩＨ自動停止 切り忘れ防止機能 45分経過の為作動／左ＩＨ自動停止 切り忘れ防止機能 45分経過の為作動／ヒーター自動停止 切り忘れ防止機能 45分経過の為作動	加熱中、最後に操作をしてから45分を過ぎると、ブザーが鳴って自動的にヒーターが切れます。 ※ヒーターの切り忘れ防止です。	もう一度ヒーターを入れて、加熱を再開してください。
トッププレートが 熱くなっています／ランプ点灯時 やけどに注意 してください ヒーター火力ランプの中央が赤点灯	トッププレートが安全な温度に下がるまでは、電源を切っても液晶表示とランプが点灯します。 ※表示とランプが消えるまでは、トッププレートには触れないでください。	
チャイルド ロックが はたらいています	チャイルドロックが設定されており、ヒーターを使用できません。	チャイルドロックを解除してください。 ➡P39
中央ヒーター ロックが はたらいています	中央ヒーターロックが設定されており、中央ヒーターを使用できません。	中央ヒーターロックを解除してください。 ➡P39
中央ヒーターと グリルは 同時に使えません	グリルを使用しているときは、中央ヒーターは使えません。	
	中央ヒーターを使用しているときはグリルは使えません。また、中央ヒーターの火力ランプが青に点灯している状態ではグリルは使えません。	
グリル 扉が開いています 自動停止しました	扉が開いたまま30分たつと、自動ロースター調理が終了します。	扉を閉め、操作をやり直してください。

液晶の記号の意味を調べる（ブザーが同時に鳴るとき）

■「U」エラー記号は誤った使いかたをしたときに表示される場合があります。エラーが出ると加熱は止まります。故障ではありません。

表示内容を確認して、次の点をお調べください。内容が確認できたら、次の操作で液晶の表示を消してください。

表示の消し方　英数字が点灯しているヒーターの火力ダイヤル（グリルは 停止 ）を押してください。

表示	原因	解決法
U1（空焼き検知）	なべなどを空焼きしたり、予熱しすぎていませんか。	予熱をするときは、火力を少し落として行ってください。 本体が冷えてから使ってください。
U3（本体内部温度上昇）	本体内部の温度が異常に高くなっています。吸気口・排気口がタオルなどでふさがれていませんか。	ふさいでいるものを取り除き、本体が冷えてから使ってください。
揚げ物キーを使用したときにはたらきます U4（油温度上昇がおそい）	なべ底にそりや変形がある。 付属の天ぷらなべを使っていない。	揚げ物は、そりや変形のない付属の天ぷらなべを使ってください。
	揚げ物キーを使用して水（汁物）などを加熱していませんか。	揚げ物キーを使用して揚げ物以外の調理をしないでください。
	トッププレートが熱いときに揚げ物調理をはじめませんでしたか。	トッププレートが冷めてから揚げ物調理をはじめてください。
U5（油温度上昇がはやい）	油の量が500g未満で調理していませんか。	油の量は500g以上で調理してください。
	高温の油を加熱していませんか。	常温の油を使用してください。
	揚げ物キーを使用して炒め物や空焼きをしていませんか。	揚げ物キーを使用して揚げ物以外の調理をしないでください。
	なべの中に、調理かすがたまっていませんか。	調理かすはこまめに取り除いて調理をしてください。

■以下の表示のときは故障の可能性があります。

表示	原因	解決法
E1 E2 E3 E4 E5 E8 E0	本体内部に異常が起きた、または安全装置がはたらいた可能性があります。	本体の電源スイッチと専用ブレーカーを切り、本体が冷えてから電源プラグと、専用ブレーカーを入れ直してみてください。記号が表示されない場合は正常です。そのままお使いください。それでも再び記号が表示されるときは使用を中止し、必ず専用ブレーカーを切って、お買上げの販売店にご連絡ください。

仕様

形名		CS-G38DS CS-KMG05BDSTA CS-KMG05BDTA	CS-G38DWS CS-KMG05BDSWTA
電源		単相200V（50-60Hz共用）	
消費電力		5800W　※4800Wと切りかえ式	
	右IHヒーター	2500W　（[3kW]キー使用時3000W）	
	左IHヒーター	2500W	
	中央ヒーター(ラジエントヒーター)	1200W	
	グリル・オーブン(シーズヒーター)	2000W（上ヒーター1200W　下ヒーター800W）	
	脱煙ヒーター	300W	
本体大きさ		幅599×奥行557×高さ232（㎜）	幅749×奥行557×高さ232（㎜）
大グきリさル	庫内寸法	幅333×奥行296×高さ107（㎜）グリルあみから上ヒーターまでの高さ　最大60（㎜）	
	グリルあみ寸法	幅310×奥行245（㎜）	
質量（重さ）		約26kg	約28kg
ヒーター切りかえ		中央ヒーターとグリルの切りかえ	
電源コード		3.5㎟2芯＋1.25㎟1芯キャブタイヤケーブル	
電源プラグ		2極　接地極付　250V　30A	

【総消費電力の切りかえについて】
本製品は、総消費電力を5800W（工場出荷時の設定）・4800Wの2段階に切りかえることができます。
アンペアブレーカーの容量不足の場合などで、ご使用上不便があるときに選べます。
※詳細は、お買上げの販売店へお問い合わせください。

店頭展示デモの解除のしかた

原　因

誤って

グリルの と 停止 を同時に

約6秒長押しした場合、店頭展示デモになります。

[液晶表示]

直し方

店頭展示デモを解除します。

グリルの ＋ と を同時に

約6秒長押しする。

[約6秒長押しした後、ピピピーと鳴って、表示部の文字が消えます。]

また、電源プラグを抜くことでも解除できます。

※店頭展示デモの状態は、電源スイッチを切っても記憶しています。

お料理のページ

記載の火力や時間はめやすです。材料の量、なべの形状・材質により加熱状態が異なります。様子を見て火力・時間を調節してください。

メ ニ ュ ー も く じ

計量カップ・スプーンの質量表（単位：g）

	小さじ(5ml)	大さじ(15ml)	カップ(200ml)		小さじ(5ml)	大さじ(15ml)	カップ(200ml)
水・酒・酢	5	15	200	ケチャップ	6	18	240
しょうゆ・みりん・みそ	6	18	230	マヨネーズ	5	14	190
食塩	5	15	210	こしょう	3	8	100
上白糖	3	9	110	からし粉	2	6	80
油・バター	4	13	180	牛乳	6	17	210
薄力粉	3	8	100	生クリーム	5	15	200
強力粉	3	8	105	パン粉	1	4	45
ベーキングパウダー	3	10	135	粉チーズ	2	6	80
片栗粉	3	9	110	ジャム	7	22	270

(タイマー) タイマーを使うと便利！➡使い方P36〜37

肉じゃが

材料（4人分）

牛肉（小間切れ）…………200g
じゃがいも（乱切りにする）…中5個
にんじん（乱切りにする）……1本
玉ねぎ（くし形に切る）……中1個
しらたき（下ゆでして1、2カ所切る）……………………………小1束
いんげん（筋を取り半分に切ってゆでる）……………………………10本
サラダ油……………… 大さじ2
(A)（酒、しょうゆ、砂糖、みりん）……各大さじ3
　塩…………………… 少々
水…………………… カップ2

作り方

❶なべにサラダ油を入れて、火力「4」で玉ねぎ、牛肉、にんじん、じゃがいも、しらたきの順に炒める。
❷❶に水カップ2を加えて、火力「6」で一煮立ちしたら肉のアクをすくい取る。（A）を加えて、火力「4」に落とし、ふたをして約30分煮込む。(タイマー)（途中ときどきかきまぜる。）いんげんをちらす。

かれいの煮つけ

材料（4人分）

かれい（切り身）……………………4切
酒
みりん　……………………各カップ1/2
水……………………………… カップ1
しょうゆ……………………カップ1/2
砂糖………………………………適宜
しょうが（うす切りにする）……………… 1片

作り方

❶なべに酒とみりんを入れて、火力「6」で一煮立ちしたら、水、しょうがを加える。沸騰したらかれいを入れる。
❷5〜8分煮たら、しょうゆ、砂糖を加えて、火力「4」に落としてさらに5分煮る。
※つやを出す場合は、盛りつけてうちわであおぐ。

ポークカレー

材料（4人分）

カレールー（市販品）……150g
豚肉（小間切れ）…………200g
にんにく（みじん切りにする）…1片
玉ねぎ（くし形に切る）…… 中1個
にんじん（乱切りにする）…… 1本
じゃがいも（一口大に切る）…中2個
水…………………………カップ4
塩……………………………少々
りんごジャム………………適宜
ケチャップ
サラダ油　…………各大さじ2

作り方

❶なべにサラダ油を入れて、火力「4」でにんにく、玉ねぎ、豚肉、にんじん、じゃがいもの順に炒めたら、水カップ4を加えて火力「6」で一煮立ちさせ、火力「4」で煮込む。
❷にんじん、じゃがいもがやわらかく煮えたらカレールー、りんごジャム、ケチャップを加えてよくとかし、火力「3」で約10分煮込む。(タイマー)（途中ときどきかきまぜる。）最後、塩で味を調える。

鶏肉と野菜のスープ

材料（4人分）

鶏ひき肉……………………200g
にんにく（みじん切りにする）………1片
にんじん（みじん切りにする）………50g
玉ねぎ（みじん切りにする）………1/2個
キャベツ（みじん切りにする）………100g
ピーマン、トマト（みじん切りにする）………各2個
固形スープの素……………2個
水………………………カップ4
ローリエ……………………1枚
オリーブ油…………………大さじ3
塩
こしょう　………………各少々

作り方

〔下ごしらえをする〕
- トマトは沸騰した湯にさっと通し、冷水に取って皮をむく。半分に切って種を取り、みじん切りにする。

〔調理をする〕
❶なべにオリーブ油を入れて、火力「4」でにんにく、にんじん、玉ねぎ、キャベツ、ピーマンを炒め、さらに鶏ひき肉を加えてほぐしながら炒める。
❷❶に下ごしらえしたトマトと水カップ4、固形スープの素、ローリエを加える。沸騰したら火力「3」に落として約20分煮込み、塩、こしょうで味を調える。(タイマー)

しゅうまい

材料（4人分）〈28個分〉

(A)
　豚ひき肉……………… 200g
　長ねぎ（みじん切りにする）…1本
　干ししいたけ……………4枚
　しょうが（おろし汁）…小さじ1
　ごま油……………… 小さじ2
　しょうゆ……………大さじ1
　片栗粉……………… 小さじ2
　塩
　こしょう　……………各少々
むきえび…………………200g
しゅうまいの皮………… 28枚
グリンピース………………適宜
水（蒸し器用）………カップ3

作り方

〔下ごしらえをする〕
- 干ししいたけは水でもどしてみじん切りにする。
- むきえびは14尾を残して細かくきざむ。

〔たねを作る〕
❶ボールに（A）ときざんだむきえびを入れてよくかきまぜ、約30分なじませる。
❷❶をしゅうまいの皮で包む。
（人差し指と親指で丸を作り、その上にしゅうまいの皮をのせて、たねをのせ形を整え、残しておいたえびとグリンピースをのせる。）（各14個分）

〔蒸す〕
❸蒸し器に水カップ3を入れ、蒸し板を入れ、その上にぬれぶきんをしいてしゅうまいを並べる。ふたをして火力「6」で約15分蒸す。(タイマー)

薄皮まんじゅう

材料（4人分）〈12個分〉

ねりあん
(A)
　さらしあん…………100g
　砂糖…………………200g
　水……………… カップ1
塩……………………………少々

シロップ
(B)
　砂糖…………………50g
　熱湯………………50ml

(C)
　薄力粉……………100g
　ベーキングパウダー…小さじ1
※(C)は合わせてふるう
パラフィン紙（4cm×4cm）…12枚
水（蒸し器用）………… カップ3
薄力粉（生地の取り扱い用）…… 適宜

> **ポイント**
> 生地は大変やわらかいので、手にたっぷりと薄力粉をつける

作り方

〔あんを作る〕
❶なべに（A）を入れ、火力「4」でまぜ合わせる。沸騰したら火力「3」に落として塩を加えて煮る。
❷8〜10分煮詰めて、冷ましてから12等分にする。

〔シロップを作る〕
❸ボールに（B）を入れてよくまぜて冷ます。

〔生地を作る〕
❹（C）を❸のボールに加え、ゴムベラで切るようにさっくりとまぜる。
❺❹の生地の表面にたっぷりと薄力粉をふりかけ、棒状にのばして12等分に切り分ける。
❻手に薄力粉をつけ、手の平で生地を薄くのばしてあんを包み、合わせ目を下にしてパラフィン紙におく。

〔蒸す〕
❼蒸し器に水カップ3を入れ、まんじゅうを並べて火力「6」で約10分蒸す。(タイマー)

茶わん蒸し

材料（4人分）

鶏ささみ肉……………………1枚
しいたけ（うす切りにする）… 2枚
芝えび（殻をむき、背わたを取る）……4尾
だし汁（下煮用）…………… カップ1
しょうゆ、酒（下煮用）…各大さじ1
ぎんなん…………………… 12粒
かまぼこ……………………… 4枚
三つ葉（3cmに切る）………4本
ゆず皮（千切り）…………適宜
水（蒸し器用）………… カップ3

卵汁
卵…………………………… 3個
だし汁……………………カップ2
酒…………………………大さじ1
塩……………………………少々

作り方

〔下ごしらえをする〕
- 鶏ささみ肉は小さく食べやすい大きさに切る。
- なべに、下煮用のだし汁、しょうゆ、酒を入れて煮立ったら、鶏ささみ肉、芝えび、しいたけをさっと下煮しておく。（＊）

〔卵汁を作る〕
❶だし汁と（＊）の煮汁を合わせてこし、なべに入れて煮立たせ、酒、塩を加える。これを2.5カップ分用意する。（40℃くらいになるまであら熱をとっておく。）
❷ボールに卵を割りほぐし、❶のだし汁を少しずつ加えてまぜ、こす。

〔蒸す〕
❸器に鶏ささみ肉、しいたけ、えび、かまぼこ、ぎんなんを入れ、卵汁を器の8分目まで加えてふたをする。
❹蒸し器に水カップ3を入れ、器を並べて火力「6」で8〜10分蒸す。(タイマー)
❺蒸し上がったら、ゆず皮と三つ葉をちらし、器のふたをして蒸らす。

タイマー タイマーを使うと便利！ 使い方P36〜37

カリフラワーのマリネ

材料（4人分）

カリフラワー（小房に切る）…1株
米のとぎ汁……………カップ3
塩……………………………少々

甘酢
(A)
- 酢………………カップ1/2
- 砂糖……………… 大さじ3
- 唐辛子（小口切り）… 1本分
- ローリエ……………… 1枚

作り方

❶なべに（A）を入れて、火力「6」で一煮立ちさせて甘酢を作る。
❷なべに米のとぎ汁カップ３を入れ、火力「8」で沸騰させる。塩を加えて火力を「4」に落とし、カリフラワーを約３分ゆでる。
❸ざるに上げて水気を切り、甘酢に１時間つける。

ほうれん草のからしあえ

材料（4人分）

ほうれん草（洗う）………………………2束（300g）
(A)
- からし………………………………… 小さじ1
- だし汁……………………………カップ1/2
- 塩……………………………………少々

水 ……………………………………カップ2

作り方

❶なべに水をカップ2入れて、火力「8」で沸騰させる。ほうれん草を手早くゆでて冷水にさらし、水気をきり、食べやすい大きさに切る。
❷ボールに（A）を合わせて味を調え、ほうれん草をあえる。

中央ヒーターで作る煮込み料理

IHヒーターで使えないアルミや銅製のなべは、中央ヒーターを使いましょう。IHヒーターに比べると調理時間は長くなりますが、ご愛用のなべでゆっくり煮込みお料理を楽しむのも中央ヒーターの持ち味です。

さばのみそ煮

材料（4人分）

さば……………4切
水(だしこんぶ) …150ml
(A)
- みりん… 大さじ2
- みそ……… 120g
- 砂糖……… 100g
- 酒……… 大さじ2

根しょうが…1片

作り方

❶なべに水を入れ、だしこんぶを入れて水だしを取っておく。
❷しょうがは半分を針しょうがに細かく切り、残りはスライスしておく。
❸さばは皮の方に浅く切り目を入れておく。
❹中央ヒーターになべをのせ、水だしを沸かす。(A)を合わせてよくねってなべに加え、沸騰させる。
❺沸騰したところにさばを入れ、スライスしたしょうがをのせて、落としぶたをして火力「2」で約20分煮る。
❻皿に盛りつけ、針しょうがを添える。

ひじきの煮物

材料（4人分）

ひじき(乾燥)…15g
油揚げ……… 1/2枚
にんじん………30g
大豆(水煮)……70g
ごま油……大さじ1
(A)
- だし汁…… 150ml
- 酒…………大さじ1
- 砂糖………大さじ2
- みりん……大さじ1
- しょうゆ…大さじ2

作り方

❶ひじきはたっぷりの水に20〜25分つけてもどし、ざるに上げて水気を切る。
❷油揚げは熱湯をかけて油抜きをし、細切りにする。にんじんも細切りにする。
❸なべにごま油を入れて、火力「4」で約１分温めたら、❶〜❷と大豆を入れて炒める。水分がとんで油がなじんだら、(A) を加えて火力「4」で一煮立ちさせ、みりんとしょうゆを加え、味がしみこむまで煮る。

ビーフステーキ

材料（4人分）

牛ひれ肉（厚さ約2cm）…………………4枚
塩
こしょう ……………………………各少々
サラダ油……………………………大さじ2
にんにく（スライスにする）………………1片

和風ソース
おろし大根
ぽん酢 ………………………………各適量

〔つけ合わせ例〕
しめじのソテー、クレソン、にんじんのグラッセ

お好みのつけ合わせを用意しておく。

作り方

※焼き加減はミディアム程度です。
❶牛ひれ肉をかるくたたいて柔らかくし、塩、こしょうをする。
❷フライパンにサラダ油とにんにくを入れて、火力「4」で約１分温めたら、牛ひれ肉を入れ、ほどよく色つくまで焼く。裏返してふたをして約2分焼く。

ハンバーグ

材料（4人分）

(A)
- 合びき肉……………………………300g
- パン粉…………………………カップ1
- 卵…………………………………… 1個
- ナツメグ……………………………少々
- 塩…………………………………小さじ1
- こしょう……………………………少々

玉ねぎ（みじん切りにする）……………中1個

ソース
ケチャップ
ソース ………………………………各適量

〔つけ合わせ例〕
ミックスベジタブルのソテー、クレソン

お好みのつけ合わせを用意しておく。

作り方

〔たねを作る〕
❶フライパンにサラダ油を入れて、火力「6」で約30秒温めたら玉ねぎを炒め、あら熱をとっておく。
❷ボールに❶の玉ねぎと (A) を入れてよくねる。粘りが出るまでしっかりねったら、4等分にして空気を抜くようにたたきながら小判形にする。

〔焼く〕
❸フライパンにサラダ油を入れて、火力「4」で約１分温めたら❷を入れ、表面がほどよく色つくまで焼く。裏返して火力「2」に落とし、ふたをして7〜8分蒸し焼きにする。

焼く・炒める

厚焼き卵

材料（4人分）

卵……………………………5個
(A)
- だし汁……………………50ml
- しょうゆ…………………小さじ1
- みりん、砂糖……………各大さじ1
- 塩……………………………少々

サラダ油……………………適量

作り方

〔卵汁を作る〕
- ボールに卵を割りほぐし、(A) を加えてよく混ぜる。

〔焼く〕

❶IHヒーター用の卵焼き器にサラダ油を入れて、火力「4」で約１分温める。
❷おたま２杯の卵汁をそそぎ入れ、表面がとろりとしたら、奥側から手前に折り返す。
※卵の気泡をさいばしでつつきながら焼く。
❸卵焼き器のあいたところにサラダ油をしき、卵を奥側にずらして卵汁を入れ❷を３～４回くり返す。
※最後は手前の卵焼き器の壁面を利用して形を整える。

オムレツ

材料（1人分）

卵……………………………3個
牛乳…………………………大さじ2
塩……………………………少々
こしょう……………………少々
バター………………………大さじ1
サラダ油……………………少々
ケチャップ…………………適宜

作り方

❶ボールに卵を割りほぐし、牛乳・塩・こしょうで味を調えておく。
❷フライパンをIHヒーターの火力「4」で２分温め、サラダ油をしき、バターを入れてとかす。❶の卵を流し入れ、さいばしで手早くかきまぜて、フライパンの奥側に寄せて持ち上げ、フライパンの柄の中央をトントンとたたきながら卵を１回転させる。
❸形が整ったところで皿に移し、ケチャップを添える。

野菜炒め

作り方

〔下ごしらえをする〕
- きくらげはぬるま湯でもどし、食べやすい大きさに切る。

〔炒める〕

❶フライパンにサラダ油を入れて、火力「6」で約30秒温めたら、にんにく、にんじん、豚肉、きくらげ、玉ねぎ、たけのこ、キャベツ、もやし、ピーマンの順に加えて炒める。
❷塩、こしょうで味を調え、仕上げにごま油で風味つけする。

材料（4人分）

豚肉（小間切れ）…………………………100g
にんにく（スライスにする）……………1片
にんじん（たんざく切りにする）………1/3本
きくらげ……………………………………5枚
玉ねぎ（うす切りにする）………………1/2個
たけのこの水煮（たんざく切りにする）…50g
キャベツ（大きめのたんざく切りにする）…100g
もやし………………………………………1袋
ピーマン（たんざく切りにする）………1個
ごま油、塩、こしょう……………………各少々
サラダ油……………………………………適量

揚げる

天ぷら

材料（4人分）

車えび………………………8尾
ほたて貝（半分にそぎ切りにする）…………2個
まいたけ（小房にほぐしたもの）……………4房
みょうが（半分に切る）……2個
かぼちゃ（くし形に切ったもの）……………4枚
三つ葉（2本束にして結ぶ）……8本
揚げ油………800g（約900ml）

〔天ぷら衣〕

薄力粉………………………130g
卵……………………………1個
水……………………………カップ1
塩……………………………少々

〔天つゆ〕

(A)
- だし汁…………カップ1.5
- しょうゆ……………50ml
- みりん……………大さじ1
- 砂糖………………小さじ1

大根おろし、しょうが……………各適宜

作り方

〔天つゆを作る〕
- (A) を合わせて一煮立ちさせる。

〔天ぷらの下ごしらえをする〕
- 車えびは皮をむき、背わたを取り除いて、反らないように腹側に数カ所浅い切り目を入れる。

〔衣を作る〕
- ボールに卵、水、塩を入れてよくまぜ、薄力粉を加えてさっくりとまぜる。

〔揚げる〕

❶材料に軽く塩をして薄力粉をつける。
❷付属の天ぷらなべに油を入れて［揚げ物］キーを押して温度を設定する。（揚げ物温度のめやす ➡ P25）
❸設定温度になったら、野菜・ほたて貝・えびの順に衣をつけて揚げる。

ミックスフライ

材料（4人分）

大正えび……………………8本
グリーンアスパラ（半分に切る）……………4本
じゃがいも（皮をむいてうすく切ったもの）
かぼちゃ（くし形に切ったもの）……………各4枚
塩、こしょう……………各少々
薄力粉………………………適量
卵……………………………2個
パン粉………………………カップ3
揚げ油………800g（約900ml）
レモン（くし形に切ったもの）……4個
パセリ………………………適量

〔タルタルソース〕

マヨネーズ………………カップ1
ゆで卵……………………1個
玉ねぎ……………………1/4個
きゅうりのピクルス………1本
パセリ（みじん切り）… 小さじ1
レモン汁…………………1/2個分
塩（塩もみ用）……………少々

作り方

〔タルタルソースを作る〕

❶玉ねぎはみじん切りにして塩もみし、ふきんに包み、水洗いしてきつくしぼる。
❷ゆで卵、きゅうりのピクルスをみじん切りにする。
❸ボールに❶と❷とパセリ、マヨネーズを入れてよくまぜ、レモンをしぼって味を調える。

〔揚げ物の下ごしらえをする〕
- えびは皮をむき、背わたを取り除いて、反らないように腹側に数カ所浅い切り目を入れる。

〔調理をする〕

❶具材に塩、こしょうをして、薄力粉、卵、パン粉の順につける。
❷付属の天ぷらなべに油を入れて、［揚げ物］キーを押して温度を設定する。（揚げ物温度のめやす ➡ P25）
❸設定温度になったら揚げる。

さんまの塩焼き

材料（4人分）

さんま……4尾
塩……少々
大根おろし
かぼす
……各適宜

作り方

❶さんまはきれいに洗って水気をとり、塩をふる。
❷グリルあみにアルミホイルをセットする。（アルミホイルのセットのしかた ➡ P27「準備」）
❸グリルあみに、さんまの頭を左、腹を手前にして並べ、［自動ロースター］キーを押して「姿焼」を選び焼く。
※焼き足りないときはグリル（手動）で追加焼きする。

ぶりのつけ焼き

材料（4人分）

ぶり切り身（75g）……4切
(A)
しょうゆ……大さじ4
酒……大さじ1
みりん……大さじ3
砂糖……大さじ2
しょうが（うす切りにする）……3〜4枚
〔筆しょうがの甘酢漬け〕
筆しょうが……4本
酢……大さじ3
砂糖……小さじ2
塩……少々

作り方

〔筆しょうがの甘酢漬けを作る〕
❶筆しょうがは根の部分の形を整えて、くきの部分を8cm程度に切る。
❷ボールに酢、砂糖、塩を入れて甘酢を作る。
❸なべに水カップ2を入れて沸かし、筆しょうがをさっとゆでて、❷の甘酢に約30分漬けておく。

〔ぶりのつけ焼きを作る〕
❶ぶりの切身は厚みのあるものを用意する。
❷ボールに（A）を合わせて、ぶりを30分間つけておく。
❸グリルあみにアルミホイルをセットする。
（アルミホイルのセットのしかた ➡ P27「準備」）
❹グリルあみにぶりを並べ、［自動ロースター］キーを押して「つけ焼」を選び焼く。
※焼き足りないときはグリル（手動）で追加焼きする。

ピ　ザ

材料（直径23cmのピザ皿1枚分）

(A)
強力粉……120g
ドライイースト……小さじ1弱
（予備発酵のいらないもの）
バター（溶かす）……10g
砂糖……小さじ1
塩……小さじ1/4
ぬるま湯（40℃）……70ml
玉ねぎ（うす切り）……1/4個
ピーマン（輪切り）……1/2個
マッシュルーム（スライス）……小1/2缶
ベーコン（1cm幅に切る）……2枚
サラミソーセージ（うす切りにしたもの）……8枚
オリーブ（スライス）……2個分
ナチュラルチーズ……70g
ピザソース（市販品）……大さじ3
バター（ピザ皿にぬる）
バター（ボールにぬる）
……各適宜

作り方

〔生地を作る〕
❶ボールに（A）を入れてよくこねる。
❷生地をひとまとめにし、ボールからはがれるようになったら、こねやすいようにまな板などの上に移し約20分こねる。
（表面がなめらかになり、生地を伸ばして指が透けて見えるようになったらでき上がり。）
生地を丸くまとめる。
❸バターをうすくぬったボールに生地を入れ、ラップをかけて約1時間おいて発酵させる。
（生地が2〜2.5倍にふくらむ。）
❹発酵した生地をかるく押してガス抜きをして、約10分冷蔵庫で休ませる。

〔具をのせて焼く〕
❺ピザ皿にバターをぬり、ピザ皿にそって生地を丸く伸ばす。その上にピザソースをぬり、具を並べてチーズをちらす。
❻グリルあみに❺のピザをピザ皿ごとのせ、〔グリル/オーブン〕キーを押して「強」を選び、7〜8分焼く。
※ピザ皿のかわりにグリルあみの上にアルミホイルを敷いてもよい。

市販のピザ

市販の冷凍・冷蔵ピザはグリルあみにアルミホイルを敷いて、その上で焼いてください。
調理時間のめやす　※様子を見ながら火力や時間を調節してください。
〔冷凍〕2枚（直径14cm）「中」で8〜9分
〔冷蔵〕1枚（直径26cm）「強」で7〜8分

スウィートポテト

材料（約12個分）

さつまいも（皮をむいたもの）……500g
(A)
バター（とかす）……30g
牛乳
生クリーム
……各大さじ5
砂糖……60g
バニラエッセンス……少々

作り方

❶さつまいもは厚めに皮をむき、3cmの輪切りにしてゆでて、あたたかいうちに水気をきって裏ごしする。
❷❶と（A）を合わせて、なめらかになるまでねる。
❸❷をしぼり袋に入れて、アルミカップにしぼり出す。
❹〔グリル/オーブン〕キーを押して「中」を選び、10分焼く。
※さつまいもの種類などによって牛乳、生クリームの量は調節してください。

チキンマカロニグラタン

材料（直径26cmのキッシュ皿1枚分）

マカロニ	100g
バター 薄力粉	各50g
玉ねぎ（うす切りにする）	中1個
にんにく（みじん切りにする）	1片
牛乳	カップ1.5
ローリエ	1枚
鶏がらスープ	カップ1
鶏肉（一口大に切る）	100g
マッシュルーム（スライス）	小1缶
塩 こしょう	各少々
パン粉 粉チーズ	各大さじ2
バター（型にぬる）	適量
パセリ（みじん切りにする）	適宜

作り方

❶マカロニはゆでて油をからめておく。
❷なべに、にんにく、玉ねぎ、バター、鶏肉、マッシュルームを入れて火力「6」で炒め、火力を「4」に落としてから薄力粉を加えて全体にからめる。
❸❷に牛乳、鶏がらスープを少しずつ加え、よくまぜる。ローリエを加えて、火力「3」でかきまぜながら約10分煮こみ、塩、こしょうで味を調えたら、マカロニとあえる。
❹キッシュ皿にバターをぬり、❸を入れる。パン粉、粉チーズをふり、〔グリル/オーブン〕キーを押して「中」を選び、10分焼く。
焼きあがったらパセリをふる。

天ぷらやフライの温め直し

天ぷらやコロッケなど揚げ物の温め直しは、グリルを使うと表面がカリッと仕上がります。

焼き時間のめやす　［グリル／オーブン］キーを押して「強」を選び、3～5分加熱する。
※こげやすいので様子をみながら焼いてください。

ほうれん草のキッシュ

材料（直径26cmのキッシュ皿1枚分）

クラッカー		80g
バター		30g
卵		1個
(A)	卵	3個
	牛乳	200ml
	生クリーム	100ml
	モッツァレラチーズ	80～100g
	ナツメグ	少々
	塩	少々
	こしょう	少々
ベーコン（1cm幅に切る）		4枚
ほうれん草		100g
こしょう		少々
バター（型にぬる）		適宜

作り方

❶ボールにクラッカーを入れて細かくつぶし、バターと卵を加えて手でもむようにまぜる。
これを、バターをぬったキッシュ皿の底にしきつめ、押しつけて固定する。
❷別のボールに（A）を合わせて、よくまぜる。
❸ほうれん草をゆでてかたくしぼり、食べやすい大きさに切る。
❹火力「6」でフライパンを約30秒温めたらベーコンを炒め、ほうれん草を加えて軽くこしょうをふる。
❺❶で用意したキッシュ皿に、❹を入れ、さらに❷を加える。
〔グリル/オーブン〕キーを押して「オーブン」を選び、「170℃」で25～30分焼く。

ミートローフ

材料（4人分）
（15cm×13.5cm×深さ4.5cmの型1個分）

合びき肉		300g
玉ねぎ（みじん切りにする）		中1個
(A)	パン粉	カップ1
	卵	1個
	ミックスベジタブル	カップ1/2
	レーズン（細かくきざむ）	大さじ1
	ケチャップ	大さじ2
	ナツメグ	少々
	塩	小さじ1
	こしょう	少々
サラダ油（型にぬる）		各適量

アルミホイルで型をつくってもよい

お好みのつけ合わせを用意しておく。

作り方

❶フライパンにサラダ油を入れ、火力「6」で約30秒温めたら玉ねぎを透明になるまで炒めて、あら熱をとっておく。
❷ボールに合びき肉と❶と（A）を入れてよくねる。粘りが出るまでしっかりとねったら空気を抜くようにたたきながらまとめる。
❸卵豆腐型にうすくサラダ油をぬり、❷を入れ表面をたいらにし、中央部分を少しくぼませる。［グリル／オーブン］キーを押して「オーブン」を選び、「220℃」で20～25分焼く。中心に串を刺して、透明の汁が出てきたらでき上がり。

チキンの香草焼き

材料（4人分）

鶏もも肉……2枚
にんにく……2片
塩……適量
こしょう……適量
香草（ローズマリー）……適量

作り方

❶鶏もも肉を半分に切り、肉を開いて厚みを均一にする。塩、こしょう、おろしにんにくをまぶして1時間おく。
❷グリルあみにサラダ油をぬり❶を並べ、ローズマリーをのせる。
❸〔グリル/オーブン〕キーを押して「オーブン」を選び、「250℃」で15～20分焼く。

焼き野菜

材料（4人分）

赤パプリカ・黄パプリカ……各1個
ズッキーニ……1本
なす……2本
(A) 玉ねぎ……みじん切り大さじ3
(A) バルサミコ酢（または酢）……小さじ1
(A) オリーブオイル……大さじ3
(A) 塩・こしょう……各適量

作り方

❶パプリカはへたを取ってたてに4等分する。なすは、たて半分に切る。ズッキーニはたて1cmの厚みに切る。野菜全体にオリーブオイルをぬっておく。
❷❶をグリルあみにのせて、〔グリル/オーブン〕キーを押して「オーブン」を選び、「250℃」で13～15分焼く。
❸焼き上がったらお好みで皮をむき、適当な大きさにして、合わせた(A)に漬ける。10分ほど漬けてなじませる。

クリスピーカツレツ

材料（2枚）

豚ロース肉……2枚(1枚100g)厚みは7～8mm
塩・こしょう……各少々
薄力粉・とき卵……各適量
パン粉・パルメザンチーズ……適量
（お好みの割合で混ぜてください）
サラダ油またはオリーブオイル……大さじ1～2

作り方

❶豚肉は筋を切って、塩、こしょうをする。
❷❶に薄力粉、とき卵、パルメザンチーズを合わせたパン粉の順に衣をつけて、油を均一にかける。
❸グリルあみに並べ、〔グリル/オーブン〕キーを押して「オーブン」を選び、「250℃」で10～15分焼く。

ジャンボ・アップル・マフィン

材料（直径26cmのキッシュ皿1枚分）

卵……1個
牛乳……100ml
ホットケーキミックス……200g
りんご……1個
シナモン・シュガーパウダー……各少々
バター（溶かす）……50g
砂糖……60g
バター（型にぬる）・薄力粉（型にふる）……各適量

作り方

❶りんごは皮をむき、芯を抜いて1cmの角切りにする。
❷ボールに卵を割りほぐし、砂糖、牛乳、ホットケーキミックス、とかしバター、りんごを加えてさっくりと合わせる。
❸キッシュ皿にうすくバターをぬり、薄力粉をかるくふる。(型から取り出しやすくするため) 生地を入れて表面をたいらにする。
❹〔グリル/オーブン〕キーを押して「オーブン」を選び、「170℃」で20～25分焼く。
❺焼き上がったら、シナモン、シュガーパウダーをふる。

焼きプリン

材料（直径6.5cmのプリン型耐熱容器6個分）
※お湯を張るための受け皿
（金属製のバットで代用できます）

〈プディング〉
牛乳……250ml
砂糖……45g
卵……M玉3個
バニラエッセンス……少々
バター（型にぬるため）……適量

〈カラメルソース〉
(A) 砂糖……25g
(A) 水……大さじ1/2
水……大さじ1/2

作り方

❶型にうすくバターをぬる。

〔カラメルソースを作る〕
❷なべに、(A)を入れ、火力「4」～「5」で3～4分様子をみながら加熱する。
❸途中であめ色になったら、大さじ1/2の水を入れて手早くまぜる。すぐに型に分け入れる。
※手順❸で水を入れるとき、水が飛び散るので注意してください。
※カラメルソースは大変高温になります。やけどに注意してください。

〔プディングを作る〕
❹なべに牛乳、砂糖を入れてまぜ、人肌に加熱する。
❺ボールに卵を割りほぐし❹を少しずつ入れながらよくまぜる。こし器でこして、バニラエッセンスを入れる。
❻❺の型に8分目まで流し入れ、受け皿（バット）に並べる。受け皿（バット）にお湯（90℃くらい）を型の底1cmまで入れる。〔グリル/オーブン〕キーを押して「オーブン」を選び、「180℃」で25～30分様子をみながら焼く。
❼グリルから取り出し、冷やす。
※金属製のプリン型は、焼きムラになりやすいので、160℃で様子をみながら焼いてください。

ベイクドチーズケーキ

材料（直径25cmの耐熱容器1枚分）

〈クッキー生地〉
薄力粉……100g
水……小さじ1
卵黄……1個分
バター……60g

〈フィリング〉※〔焼く〕の前に作っておく
クリームチーズ……200g
卵……3個
砂糖……80g
薄力粉……20g
レモン汁……1/2個分
レモンの皮（すりおろしたもの）……少々
生クリーム……1カップ

作り方

〔クッキー生地を作る〕
❶バターを耐熱容器に入れてレンジで加熱し、クリーム状に練る。
❷❶に卵黄、水を加えてよく混ぜ、さらに薄力粉を加えてまぜ合わせる。
❸❷を耐熱容器にしきつめる。

〔フィリングを作る〕
❹耐熱容器にクリームチーズを入れ、レンジで加熱しやわらかくする。砂糖を加えて溶かし、薄力粉を加えてよくまぜる。
❺❹に割りほぐした卵を少しずつ加えてよくまぜ、生クリーム、レモンの皮、レモン汁の順に加えてまぜる。

〔焼く〕 ※手順❻～❼は時間を空けずに焼く。
❻❸のクッキー生地を、〔グリル/オーブン〕キーを押して「オーブン」を選び、「250℃」で約6分焼く。
❼❻にフィリングを流し入れ、〔グリル/オーブン〕キーを押して「オーブン」を選び、「180℃」で16～20分焼き、そのまま庫内に放置し、余熱で10分焼く。
❽焼き上がったらあら熱を取り、冷蔵庫に入れてよく冷やす。

保証とアフターサービス

●保証書（別添付）

- 保証書は、必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。内容をよくお読みのあと、大切に保存してください。

保証期間
お買上げ日から１年間です
ただし、グリルあみ・パッキンは消耗品ですので、保証期間でも有料とさせていただきます。

●オール電化延長保証制度

- 有料にて保証期間を延長する制度もございます。（ご加入期間は製品の購入日から３ヶ月以内とさせていただきます。）資料のご請求や詳細は、フリーダイヤル0120-867-789三菱電機延長保証申込受付センターへお問い合わせください。
（受付時間：平日午前９時～午後５時30分、年末年始および所定の休業日を除く）

●補修用性能部品の保有期間

- 当社は、このIHクッキングヒーターの補修用性能部品を製造打切り後８年保有しています。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

●ご不明な点や修理に関するご相談は

- お買上げの販売店かお近くの「三菱電機 ご相談窓口・修理窓口」（右一覧表）にご相談ください。

●修理を依頼されるときは

◎「困ったときは（Q&A）」（➡P44～51）にしたがってお調べください。

- なお、不具合があるときは、必ず専用回路のブレーカーを「切」にしてから、お買上げの販売店にご連絡ください。

◎保証期間中は
修理に際しましては、保証書をご提示ください。
保証書の規定にしたがって、販売店が修理させていただきます。

◎保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。
点検・診断のみでも有料となることがあります。

◎修理料金は
技術料+部品代（+出張料金）などで構成されています。

◎修理部品は
- 部品共用化のため、色などを変更する場合があります。

●廃棄処分について

廃棄処分の際は必ず専門業者に依頼してください。

◎ご連絡いただきたい内容

1. 品　　名　三菱IHクッキングヒーター
2. 形　　名
CS-G38DS/CS-G38DWS
CS-KMG05BDSTA/CS-KMG05BDSWTA
CS-KMG05BDTA
3. お買上げ日　　年　　月　　日
4. 故障の状況　（できるだけ具体的に）
5. ご　住　所　（付近の目印なども）
6. お名前・電話番号・訪問希望日

ご相談窓口・修理窓口のご案内（家電品）

取扱い・修理のご相談は、まず
お買上げの販売店へ

●お買上げの販売店にご依頼できない場合（転居や贈答品など）は、**各窓口** へお問い合わせください。

■お問合せ窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて
三菱電機株式会社は、お客様からご提供いただきました個人情報は、下記のとおり、お取り扱いします。
1. お問合わせ（ご依頼）いただいた修理・保守・工事および製品のお取り扱いに関連してお客様よりご提供いただいた個人情報は、本目的ならびに製品品質・サービス品質の改善・製品情報のお知らせに利用します。
2. 上記利用目的のために、お問合わせ（ご依頼）内容の記録を残すことがあります。
3. あらかじめお客様からご了解をいただいている場合および下記の場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を提供・開示することはありません。
①上記利用目的のために、弊社グループ会社・協力会社などに業務委託する場合。
②法令等の定める規定に基づく場合。
4. 個人情報に関するご相談は、お問合せをいただきました窓口にご連絡ください。

ご相談窓口　家電品の購入相談・取扱い方法　受付時間365日24時間

●三菱電機お客さま相談センター

フリーコール　いつもサンキュー　365日
0120-139-365（無料）

携帯電話・PHS・IP電話の場合	
三菱電機お客さま相談センター 〒154-0001 東京都世田谷区池尻 3-10-3 FAX (03) 3413-4049（有料）	(03) 3414-9655（有料）

■ご相談対応　平　　日　　　　　9：00～19：00
土・日・祝・弊社休日　9：00～17：00
上記以外の時間は受付のみ可能です。

修理窓口　家電品の修理の問合せ・修理の依頼　受付時間365日24時間

●三菱電機修理受付センター

0120-56-8634（無料）

インターネット
携帯電話・PHS・IP電話の場合		
北海道・東北全域 関東甲信越（長野県飯田地区を除く） 静岡県・九州全域	東日本 修理受付センター FAX (03) 3424-1115（有料）	(03) 3424-1111（有料）
長野県（飯田地区） 東海（静岡県を除く） 北陸・関西・中国・四国全域	西日本 修理受付センター FAX (06) 6454-3900（有料）	(06) 6454-3901（有料）

●所在地、電話番号などについては変更になることがありますので、あらかじめご了承願います。　K09B

愛情点検

長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を！ 熱、湿気、ホコリなどの影響や、使用の度合いにより部品劣化し、故障したり、時には安全性を損なって事故につながることもあります。

このような症状はありませんか	●こげくさいにおいがする。 ●触れるとビリビリ電気を感じる。 ●トッププレートにひびが発生した。 ●その他の異常・故障がある。

ご使用中止	故障や事故防止のため、専用ブレーカーを「切」にしてから必ず販売店にご相談ください。

三菱電機株式会社
三菱電機ホーム機器株式会社
〒369-1295 埼玉県深谷市小前田1728-1

ZT790Z741H01F